



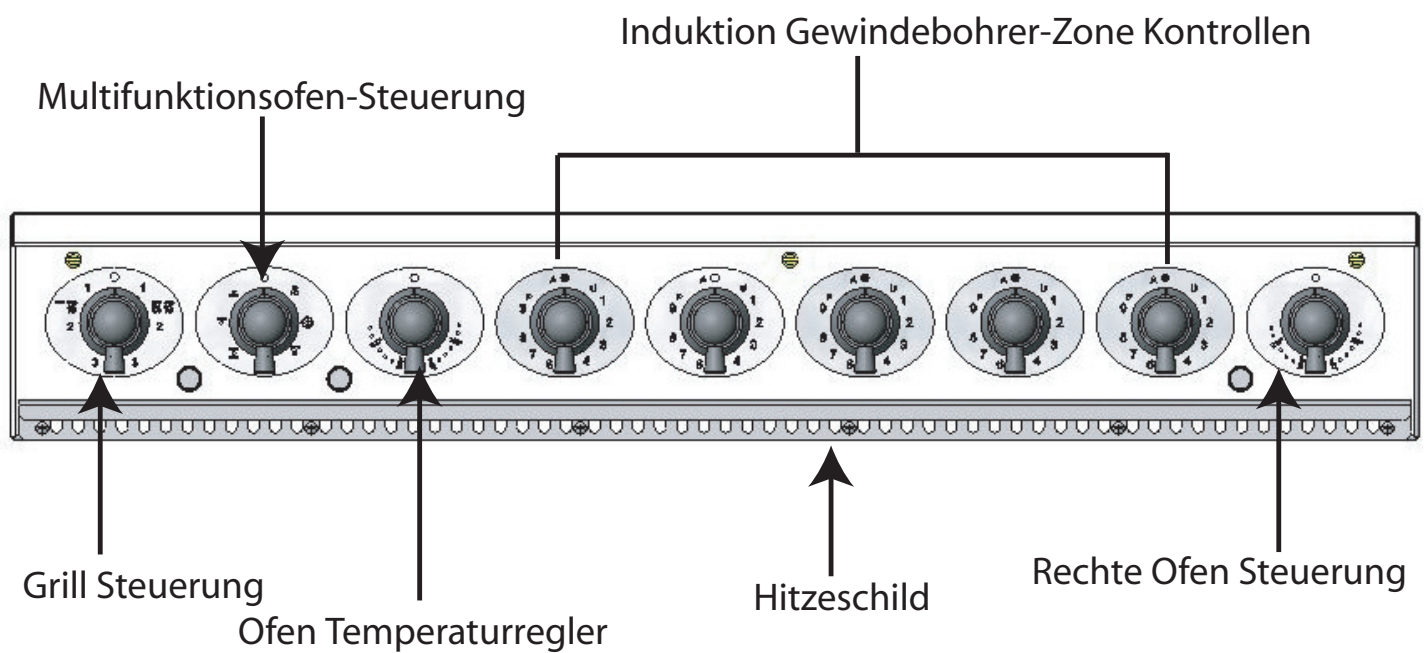
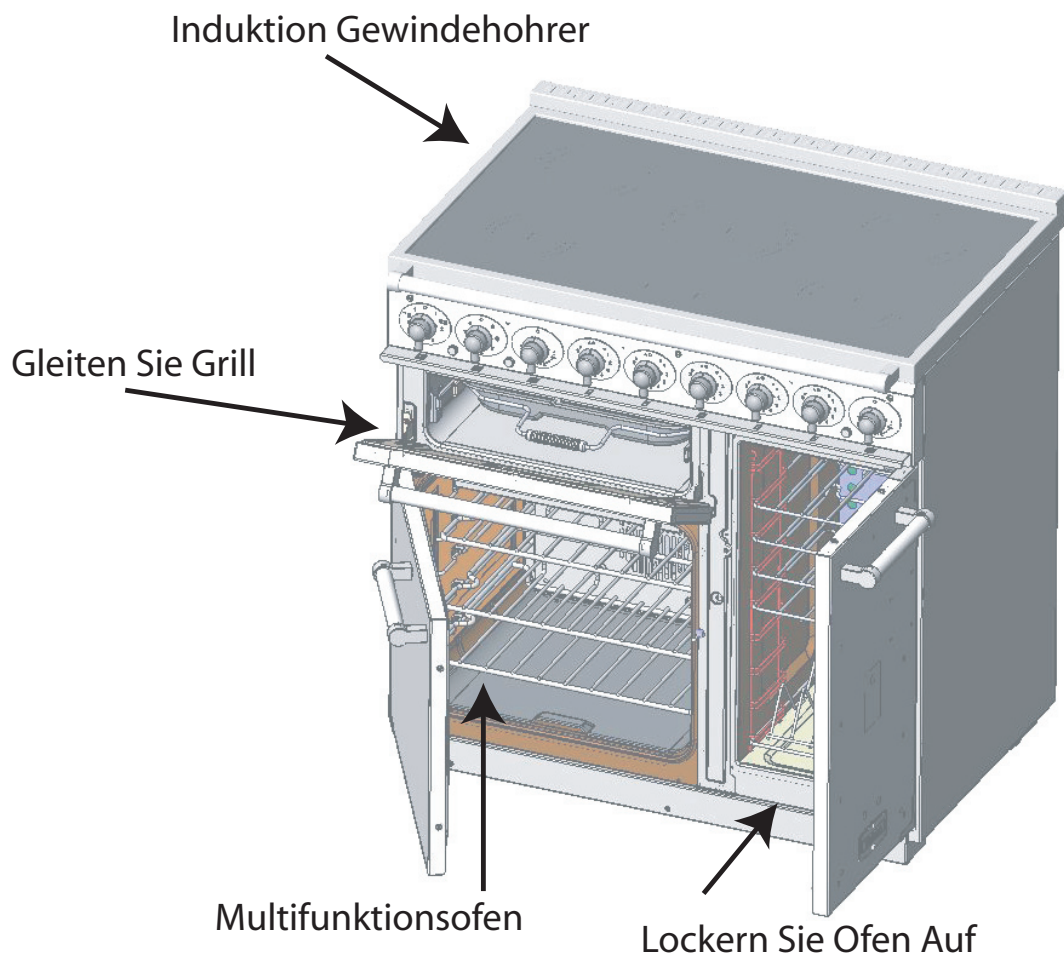
900 DL Induktion

Benutzerhandbuch
&
Installations- und Wartungsanleitung

900 DL Inductie

Gebruikershandleiding
&
Installatie- en onderhoudsinstructies

U109912-03



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Diese Geräte tragen auf Grundlage der Konformität mit der EMV- und Niederspannungsrichtlinie für die Länder, die auf dem Leistungsschild angegeben sind, das CE-Kennzeichen. Der Herd muss von einer Fachkraft gemäß der Installations- und Wartungsanleitung und den einschlägigen nationalen Vorschriften installiert werden. In Großbritannien muss Folgendem besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden: -

I.E.E.-Vorschriften für Elektroinstallationen, Gesetz über Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Der Benutzer darf keine Teile einstellen, die vom Hersteller geschützt worden sind. Regelmäßige Wartung muss von einer Fachkraft durchgeführt werden, um die fortgesetzte sichere und effiziente Funktion des Geräts sicherzustellen.

Warnung - DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

Der Installateur muss den Benutzer im Hinblick auf richtige Bedienung und Wartung des Geräts unterrichten, bevor er diese Anleitung übergibt. Einige Teile werden notwendigerweise sehr heiß und verursachen Verbrennungen, falls sie versehentlich berührt werden.

KUNDENDIENST

Dieser Herd wurde gemäß den Sicherheitsaspekten hergestellt, die europäische Normen fordern. Bitte halten Sie diese Anleitung zur Hand und für jeden, der den Herd benutzen wird, verfügbar. Durch Beachtung aller Empfehlungen in dieser Anleitung werden Sie Ihren Herd bestmöglich nutzen können. Der Installateur wird sicherstellen, dass das Gerät richtig eingebaut und eingestellt ist. Sichere und effiziente Nutzung erfordert regelmäßige Wartung. Die Häufigkeit der Wartung hängt von der Nutzung ab.

Einstellungen dürfen nur Fachkräften überlassen werden. Ersatzteile sind von Ihrem Lieferanten, nicht direkt von Falcon erhältlich. Bitte geben Sie bei der Bestellung die Seriennummer an, die auf dem Leistungsschild zu finden ist, dass sich außen an der Rückseite des Geräts befindet. Eine Kopie der Seriennummer befindet sich ebenfalls an der Ofenvorderseite rechts unten.

Wir raten, bei Verwendung und Reinigung des Geräts besondere Sorgfalt walten zu lassen. **KINDER SIND VOM GERÄT FERNZUHALTEN.**

Beim Kochen entstehen Wärme und Feuchtigkeit. Deshalb immer auf eine gute Belüftung des Raums achten. Wenn eine Absaugung erforderlich ist, empfehlen wir die Montage einer Falcon Dunstabzugshaube.

Hinweis Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser wird jedoch schnell verschwinden.

GARANTIE UND SERVICE

Nähere Einzelheiten zu Falcon Garantie- und Servicevorkehrungen siehe bitte das separate Heft „Kundendienst“.

Sicherheitshinweis: Falls Sie einen Induktionselektroherd zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen das Lesen des Abschnitts „Allgemeine Sicherheitshinweise“. Hier beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Herdes.

Personen mit Herzschrittmacher oder implantierter Insulinpumpe:

Die Funktionen des Kochfelds entsprechen den einschlägigen europäischen Normen zur elektromagnetischen Störaussendung. Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe haben und besorgt sind, befragen Sie Ihren Arzt zu entsprechenden medizinischen Ratschlägen.

ACHTUNG: Wenn die keramische Oberfläche gerissen ist, Gerät abschalten, um möglichen Stromschlag zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen bestimmt, sofern diese nicht Aufsicht oder Unterweisung hinsichtlich des Gebrauchs des Geräts durch eine Person erhalten haben, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

INHALTSVERZEICHNIS

Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite 6
Das Kochfeld	Seite 6
Der Gleitgrill	Seite 9
Die Backöfen	Seite 10
Funktionen des Multifunktionsofens	Seite 11
Schublade	Seite 13
Reinigen Ihres Herdes	Seite 13
Problembeseitigung	Seite 17
Versetzen Ihres Herdes	Seite 18
Technische Daten	Seite 21
Schaltpläne	Seite 22

Allgemeine Sicherheitshinweise

Legen Sie keine Küchenfolie, kein Plastik oder brennbares Material auf die Kochzonen oder in den Doppelofen.

Siehe „Reinigen Ihres Herdes“.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

Lassen Sie die Kochzonen nur eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.

Legen Sie keine Utensilien auf das Kochfeld.

Lassen Sie niemanden auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.

Induktion erwärmt Speisen und Flüssigkeiten sehr schnell; seien Sie vorsichtig, bis sie damit vertraut sind.

STELLEN SIE KEIN LEERES KOCHGESCHIRR AUF DIE KOCHZONEN.

Überhitzen Sie Fette und Öle nicht. Falls ein Topf oder eine Pfanne Feuer fangen sollte, schalten Sie alle Regler aus, ersticken Sie das Feuer im Topf oder in der Pfanne durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Erwärmen Sie keine ungeöffneten Speisebehälter.

Achten Sie auf eine gute Belüftung der Küche achten: Halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor.

Die besonders intensive oder lang anhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters erforderlich machen. Verwenden Sie Abzugsgebläse oder Dunstabzugshauben, wenn vorhanden.

Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen. Feuchte Handschuhe oder Topflappen können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Brennbare Wandbehänge, Materialien oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Beim Frittieren kann Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie andere Elektrogeräte immer in ausreichendem Abstand von Ihrem Herd.

Decken Sie die Schlitze hinten am Kochfeld niemals ab.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

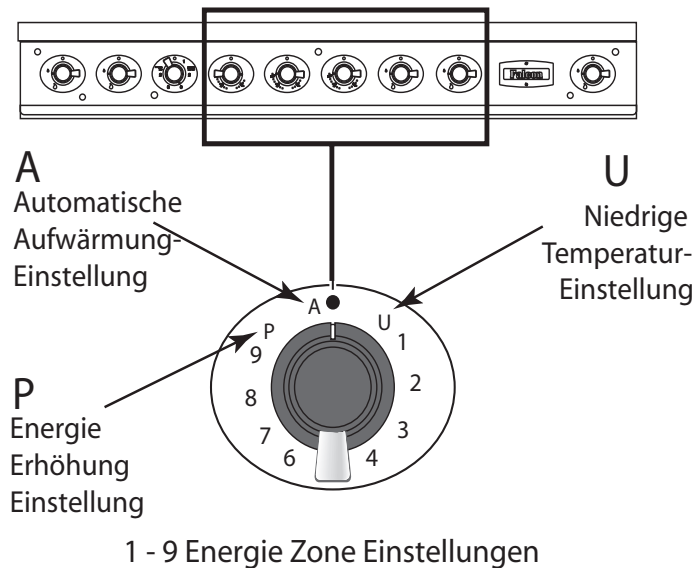
Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Obwohl die Induktionsfläche sehr stark ist, kann ein schwerer oder scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss der Oberfläche führen. Wenn Sie einen Riss in der Oberfläche sehen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.

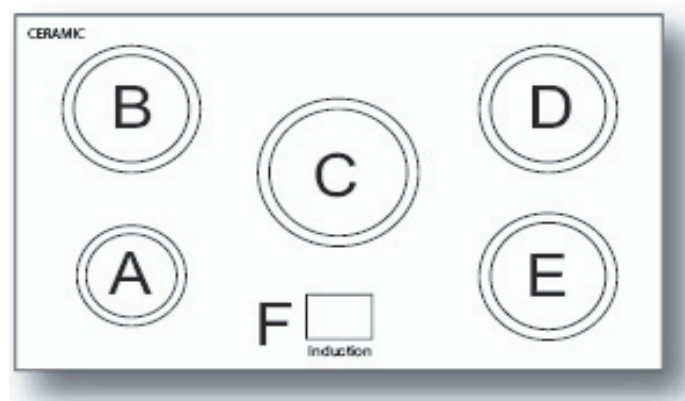
AUFBAU DER BEDIENBLENDE

Der Aufbau der Drehregler für die Bedienung des Induktionskochfelds ist nachstehend abgebildet. Die Bedienblende zeigt alle Bedienelemente für das Kochfeld, den Grill und den Doppelofen. Zur richtigen Betätigung der Ofenregler lesen Sie bitte den Abschnitt zu Ofenbedienelementen.



DAS KOCHFELD

Der Grundriss des Induktionskochfelds wird in der nachstehenden Abbildung gezeigt.



- A. Induktionskochzone vorne links
- B. Induktionskochzone hinten links
- C. Induktionskochzone Mitte
- D. Induktionskochzone hinten rechts
- E. Induktionskochzone vorne rechts
- F. Bedienfeldanzeige des Kochfelds

Ihr Induktionskochfeld besteht aus 5 Induktionskochzonen. Jede Kochzone wird unabhängig von einem Regler an der Bedienblende des Herds betätigt.

Die Bedienfeldanzeige des Kochfelds vorne in der Mitte der Kochfeldfläche informiert Sie über die Induktionskochfeldfunktionen mit den folgenden Symbolen:

H	Kochfeld heiß
P	Energieverstärkungseinstellung
U	Kochtopferkennung – auch als „Kochtopf fehlt“ bezeichnet
A	Automatisches Aufheizen
L	Kindersicherung
U	Niedrige Temperatureinstellung
	Bedienfeldanzeige des Kochfelds



H – Kochfeld heiß

Jede Kochzone Ihres Induktionskochfelds hat eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, dass die Zone nach dem Kochen noch heiß ist. Das Symbol „H“ wird in der Bedienfeldanzeige des Kochfelds gezeigt. Dies zeigt an, dass das Kochfeld heiß ist.

ACHTUNG:

AUCH WENN DIE ANZEIGEN ERLÖSCHEN, HAT SICH DIE FLÄCHE GGF. NOCH NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT.

P – Energieverstärkungseinstellung

Alle Induktionskochzonen haben eine Energieverstärkungsfunktion, die eingeschaltet wird, indem der Regler im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis P in der Bedienfeldanzeige zu sehen ist.

Mit der Energieverstärkung wird zusätzliche Leistung für jede Kochzone zur Verfügung gestellt. Dies ist nützlich, um einen großen Topf mit Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Die Energieverstärkungsfunktion arbeitet maximal 10 Minuten für jede Zone, danach wird die Energie automatisch auf die Einstellung 9 verringert.

Bei Verwendung der Energieverstärkungsfunktion werden die Kochzonen paarweise miteinander verbunden.

Die Tabelle unten zeigt die Zonen, die „gepaart“ werden. Zonen A und B sind ein Paar wie auch die Zonen D und E.

Die mittlere Zone C arbeitet unabhängig, unbeeinflusst von der Verwendung anderer Kochzonen.

Dies alles bedeutet, dass, wenn die Energieverstärkung für Zone A eingeschaltet ist und auch die Energieverstärkung für Zone B eingeschaltet wird, die Leistung von Zone A etwas verringert wird. Die letzte Zone des Paares, für die die Energieverstärkung eingeschaltet wird, hat Vorrang. Die Wirkungsweise für Zonen D und E ist identisch.

Dies ist eine integrierte Sicherheitsvorrichtung.

Die Energieverstärkungsfunktion kann durch Drehen des Reglers auf eine niedrigere Einstellung ausgeschaltet werden.

Durchmesser-Induktions Zone	Induktions Bereich	Nennleistung (kW)	Verstärkungsleistung (kW)	„Gepaarte“ Kochzone
145 mm	A	1.4	1.8	„Gepaarte“ Zonen
180 mm	B	1.85	2.5	
210 mm	C	2.3	3.2	Unabhängige Zone
180 mm	D	1.85	2.5	„Gepaarte“ Zonen
180 mm	E	1.85	2.5	

U - Kochtopferkennung

Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist und kein Topf darauf steht oder der Topf zu klein für die Kochzone ist, wird keine Wärme erzeugt. Das Symbol „U“ erscheint in der Bedienfeldanzeige. Dies wird als „Topf fehlt“-Symbol bezeichnet. Stellen Sie einfach einen Topf der richtigen Größe auf die Kochzone und das Symbol „U“ wird ausgeblendet, das Kochen kann beginnen. Wenn nach 10 Minuten kein Topf erkannt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch ab und kann erst wieder eingeschaltet werden, wenn der Regler auf die Einstellung 0 gestellt wird.

Empfehlungen für Topfgrößen:

Durchmesser (mm)		Min. Durchmesser des Kochgeschirrbodens (mm)
145	A	120
180	B, E & D	145
210	C	180

1) Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionskochfelder geeignet sind. Wir empfehlen Töpfe aus Edelstahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emaillierten Böden.

2) Töpfe und Pfannen sollten starke, glatte und flache Böden haben. Dies gewährleistet schnelles und energieeffizientes Kochen.

Verwenden Sie niemals einen Wok mit rundem Boden, auch nicht mit einem Ständer.

3) Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes sauber und trocken ist, um zu vermeiden, dass sich Überreste im Kochfeld festbrennen. Dies hilft ebenfalls, Kratzer und Ablagerungen (wie Kalkflecken) zu vermeiden.

Wenn das Kochgeschirr zu klein für die Kochzone ist, funktioniert sie nicht (siehe Abschnitt „Topferkennung“). Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

A – Automatisches Aufheizen

Diese Funktion steht für alle Kochzonen zur Verfügung. Damit können Sie einen Topf auf das Kochfeld setzen, die automatische Aufheizfunktion A und danach die Energiestufe Ihrer Wahl (1 bis 9) wählen. Der Topf wird.

dann über den für diese Energiestufe festgelegten Zeitraum (siehe Tabelle unten) mit 100 % der verfügbaren Energie aufgeheizt und wird dann auf die gewählte Energie verringert.

Beispiel: Sie wählen „Automatisches Aufheizen“ und dann Stufe 4. Das Kochfeld wird 2 Minuten 56 Sekunden mit 100 % Energie aufgeheizt und dann auf Energiestufe 4 heruntergeschaltet.

Dies könnte genutzt werden, um einen großen Topf mit Wasser zum Kochen zu bringen, um Nudeln zu kochen.

Die Funktion wird durch kurzes Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol „A“ in der Bedienfeldanzeige angezeigt wird, ausgewählt. Sobald

das „A“ angezeigt wird, den Regler auf die gewünschte Stufe drehen. (Siehe nachstehende Tabelle.)

Wenn die automatische Aufheizfunktion eingeschaltet ist, blinkt in der Bedienfeldanzeige abwechselnd die „A“-Einstellung und die gewählte Energiestufe.

Wenn die automatische Aufheizzeit beendet ist, hört die Bedienfeldanzeige zu blinken auf und zeigt die gewählte Energiestufe an.

Die automatische Aufheizfunktion lässt sich auf zwei Weisen stoppen:

*Den Regler wieder auf die Energieeinstellung „0“ drehen.

Oder

*Den Regler auf die Energieeinstellung „9“ oder „P“ drehen.

Zur Orientierung zeigt die nachstehende Tabelle die verfügbare Zeit bei 100 % Energie, abhängig von der im Automatikmodus gewählten Energiestufe.

Energiestufe	Automatische Aufheizzeit (Min: Sek) mit 100 %
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	0:10

L – Kindersicherung

Um die Benutzung des Kochfelds durch Kinder zu verhindern, kann es gesperrt werden.

Dies kann nur eingeschaltet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Zum Sperren des Kochfelds die Induktionsregler 2 und 4 gleichzeitig ca. 3 Sekunden im Uhrzeigersinn drehen, bis „L“ in der Bedienfeldanzeige für alle Kochzonen angezeigt wird.

Dies wirkt NICHT für den Doppelofen oder Grill, sie können weiterhin benutzt werden.

Zum Aufheben der Sperre die Regler 2 und 4 gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Symbol „L“ verschwindet.

Niedrige Temperatureinstellung

Jede Kochzone verfügt über eine niedrige Temperatureinstellung. Den Regler im Uhrzeigersinn auf zwischen 0 und 1 drehen, bis U angezeigt wird. Dies hält die Temperatur auf ca. 65 °C, wodurch Speisen warm gehalten werden oder Wasser langsam weiter köchelt, um Gemüse zuzubereiten oder nützlich ist, um Butter ohne Anbrennen zu schmelzen.

Die maximale Zeitdauer für diese Einstellung ist 2 Stunden.

Zum Erhöhen der Hitze drehen Sie den Regler einfach auf die gewünschte Stufe.

Verkochfunktion

Diese Funktion erkennt, wenn die Temperatur des Topfes schnell ansteigt und ihre Wirkung besteht darin, eine sichere Topftemperaturstufe aufrecht zu erhalten. Sie sollte die normale Kochfunktion auf keine Weise beeinträchtigen.

BITTE DENKEN SIE DARAN, DAS KOCHFELD NICHT UNBEAUFSICHTIGT ZU LASSEN. ES SOLLTE DARAUF GEACHTET WERDEN, NICHT DAS GESAMTE WASSER IN KOCHGESCHIRR VERKOCHEN ZU LASSEN.

Der Gleitgrill

VORSICHT: Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist.

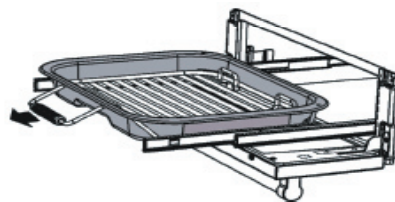
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GRILLS:

Den Grill einschalten und 30 Minuten lang mit ganz eingeschobener Grillpfanne und **OFFENER** Grilltür heizen.

Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube. Wir empfehlen, dies nicht von Personen mit Atmungsproblemen ausführen zu lassen.

Gebrauch des Grills

Um beste Ergebnisse zu erzielen, 2 Minuten lang bei aufgesetzter Grillpfanne vorwärmen. Öffnen Sie die Grilltür und ziehen Sie den Grillpfannenträger am Griff nach vorne.



Die Grillpfanne wird bei Betrieb des Grills sehr heiß. Berühren Sie die Pfanne oder den Halter nur, wenn Sie sicher sind, dass sie kalt sind.

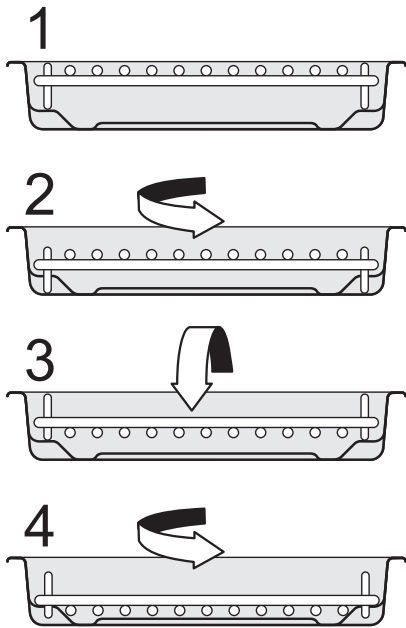
Nachdem Sie Ihre Speisen auf den Grillpfannenrost gesetzt haben, schieben Sie den Grillträger in den Grillraum. Achten Sie darauf, dass er vollständig hineingeschoben wurde. Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen.

GRILLEN SIE NIEMALS BEI GESCHLOSSENER GRILLTÜR.

	Der Grill hat zwei Elemente, die erlauben, daß entweder den vollständigen Bereich der Wanne wird oder gerade die rechte Hälfte geheizt.
	Um den vollständigen Grill zu heizen, drehen Sie den Drehknopf nach rechts zu Position 3.
	Die rechte halbe Umdrehung heizen es gegen den Uhrzeigersinn.

Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

Den Grill nicht mehr als ein paar Augenblicke eingeschaltet lassen, wenn die Grillpfanne nach vorne gezogen wurde.



Die Grillpfanne kann auf vier verschiedene Grillhöhen gesetzt werden, indem sie andersherum und umgekehrt eingesetzt wird.

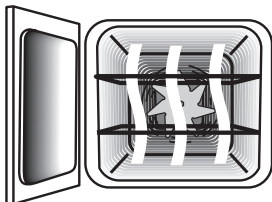
Grillpfanne und Grillpfannenträger lassen sich zum Reinigen leicht herausnehmen. Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt „Reinigen Ihres Herdes“ in dieser Anleitung.

Die Backöfen

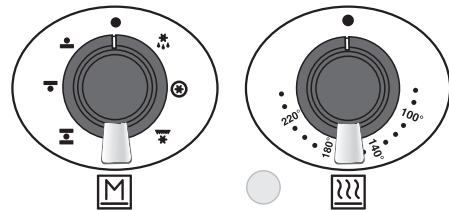
Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 200 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Dazu muss der Raum gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube. Wir empfehlen, dies nicht von Personen mit Atmungsproblemen ausführen zu lassen

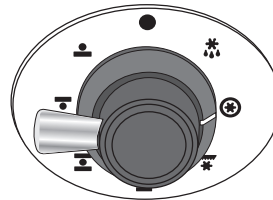
Der linke Backofen



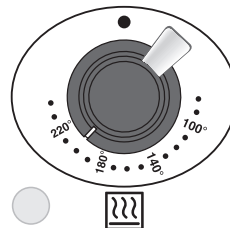
Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren. Weitere Hinweise zu diesem Ofen finden Sie im Abschnitt „Multifunktionsofen“



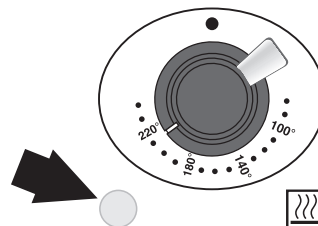
Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler.



Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion.

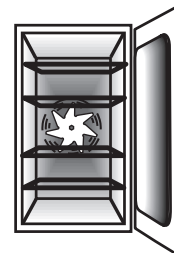


Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.



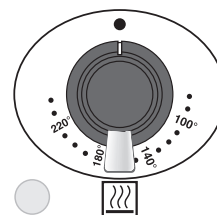
Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Der rechte hohe Backofen

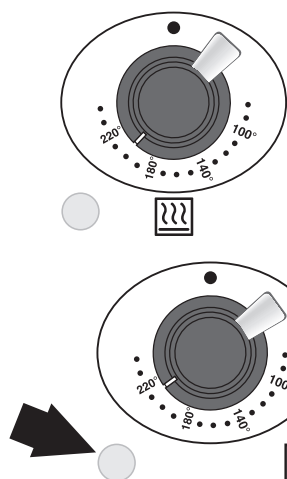


Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.



Der rechte Ofenregler für den hohen Ofen befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.



Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Funktionen des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.



Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.



Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround“-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10°C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.



Heißluftgrillen im Ofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillschale sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.



Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.



Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen,

zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden kann.

● Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.

● Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

Die Bräunungs- und UnterhitzeFunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Beide Backöfen

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 240°C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Falcon-Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagrecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden.

Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 340 mm mal 340 mm für den Hauptbackofen und 230 mal 320 mm für den hohen Backofen.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

Lassen Sie immer eine ‚Fingerbreite‘ zwischen Speisen auf dem gleichen Rost, da hierdurch die Wärme unbehindert um sie herum zirkulieren kann.

Die Cook & Clean-Backofenauskleidungen (siehe Reinigen Ihres Herdes) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.

Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.

Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.

Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie ein Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

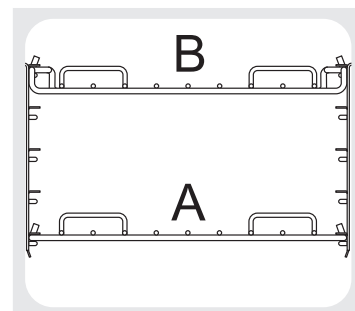
Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.

Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Die Ofenroste des Hauptbackofens

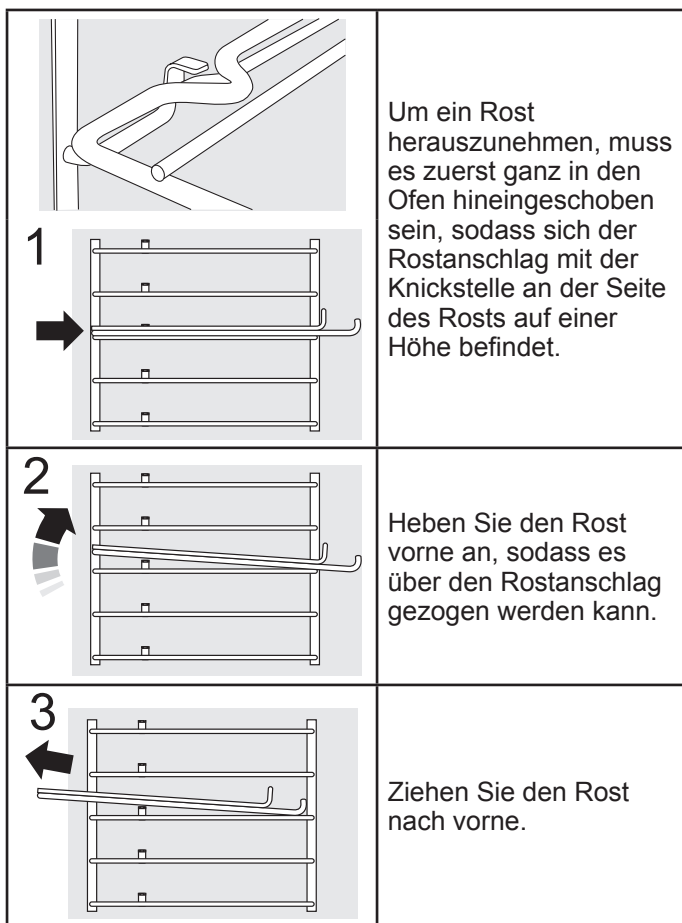
Der Ofen verfügt über 2 Standard-Ofenroste und 1 Auffangpfanne.



A Standardrost B Auffangpfanne

Mit Ausnahme der oberen Position, in der nur die Auffangpfanne angebracht werden kann, lassen sich die anderen Roste in jeder beliebigen Position anbringen. Die Ofenroste bleiben auf ihren Leisten, wenn sie nach vorne gezogen werden, können jedoch leicht entfernt und neu eingesetzt werden.

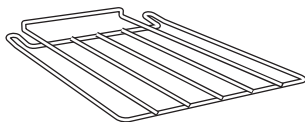
Die Roste sollten nicht direkt übereinander eingesetzt werden. Wenn auf mehr als einem Rost Speisen zubereitet werden, sollte mindestens eine Leistenbreite Abstand zwischen ihnen sein. Setzen Sie Backbleche, einzelne Kuchenformen oder Backgerichte mittig auf den Ofeneinschub. Um beste Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Backofen vor, bis die Ofenanzeigeleuchte erlischt.



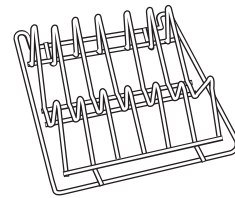
Um den Rost wieder einzusetzen, halten Sie ihn so, dass er vorne etwas erhöht ist und der hintere Bereich des Rostes auf den Seitenleisten ruht. Drücken Sie den Rost nach hinten in den Ofen hinein und senken Sie den vorderen Bereich, sodass der Rost auf den Seitenleisten ruht.

Ofenroste für den hohen Backofen

Der hohe Backofen wird mit vier normalen Ofenrosten



und einem Geschirrwärmer geliefert.



Bei Gebrauch des hohen Ofens können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig backen. Stellen Sie jedoch sicher, dass Sie genügend Abstand voneinander haben, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

Schublade

Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien. Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann. Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Wenn Sie Ihren Herd vor dem Reinigen bewegen wollen, lesen Sie dazu im Abschnitt „Versetzen Ihres Herdes“ nach.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

Reinigung des Induktionskochfelds

Dass Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, um zu helfen, seine Leistung, Effizienz, Hygiene und Sicherheit zu wahren.

Wenn möglich, Spritzer oder verschüttete Speisen sofort aufwischen, um zu verhindern, dass sich Ablagerungen festbrennen. Diese können schwierig zu entfernen sein. Das Gerät abkühlen lassen, bevor die Reinigung begonnen wird.

Kochfeld

Wir empfehlen ein Reinigungsprodukt zu verwenden, das speziell für Keramikflächen entwickelt worden ist.

Tägliche Pflege

Vergewissern Sie sich zuerst, dass alle Leuchtanzeigen erloschen sind und die Herdoberfläche kühl ist. Tragen Sie einen kleinen Klecks Glaskeramik-Reinigungsmittel (etwa in der Größe einer 2-Euro-Münze) auf der Mitte jeder zu reinigenden Fläche auf. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verreiben Sie das Reinigungsmittel wie beim Fensterputzen auf der Kochfläche. Wischen Sie zuletzt die Kochfläche mit einem sauberen, trockenen Papiertuch ab.

Reinigen von Spritzern

Für Spritzer oder Übergekochtes den Herd ausschalten und die Fläche rund um die Kochzone mit einem sauberen Papiertuch abwischen. Befindet sich ein Spritzer (außer einer zuckerhaltigen Substanz) auf der Kochzone, reinigen Sie diese erst, wenn sich der Herd vollkommen abgekühlt hat und folgen Sie den Schritten unten („Reinigen festgebrannter Spritzer“). Wenn Sie versehentlich etwas auf der Kochzone schmelzen oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt (Marmeladen, Tomatensoße, usw.) verschütten, **ENTFERNEN** Sie den Spritzer **SOFORT** mit einem Keramik Kochfeld-Glasschaber, während die Kochfläche noch heiß ist.

WICHTIG: Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen. Schaben Sie das verschüttete oder geschmolzene Material von der Kochzone und schieben Sie es in einen kalten Bereich. Schalten Sie dann den Herd „AUS“ und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn weiter reinigen. Nachdem sich die Kochfläche abgekühlt hat und die Heizleuchtanzeigen erloschen sind, gehen Sie wie oben unter der täglichen Pflege beschrieben vor.

Reinigen festgebrannter Spritzer

In dem Fall, dass Speisen auf der Oberfläche Ihres Induktionskochfelds eingebrannt sind, stellen Sie sicher, dass die Heizanzeigeleuchten erloschen sind und das Kochfeld kühl ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Keramik Kochfeld-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30°-Winkel zur Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz ab.



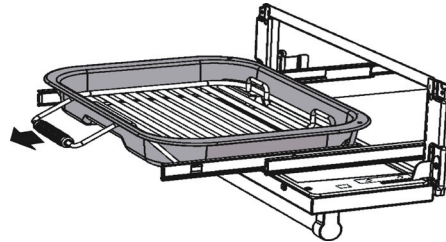
WICHTIG: Seien Sie beim Umgang mit einem scharfen Glasschaber vorsichtig. Wenn Sie so viel wie möglich mit dem Schaber entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld wie unter der täglichen Pflege oben beschrieben.

Gleitgrill

Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen.

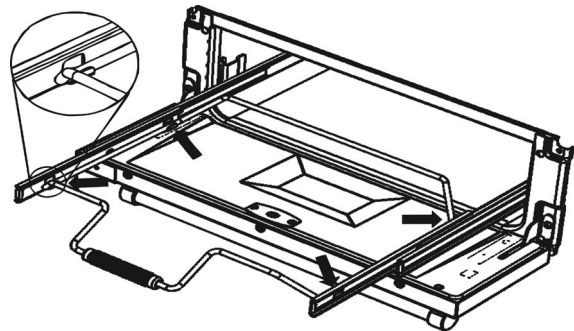
Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellaugung abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden. Die Grillpfanne kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Ziehen Sie die Grillpfanne nach vorne, um das Grillfannengestell zu entfernen.

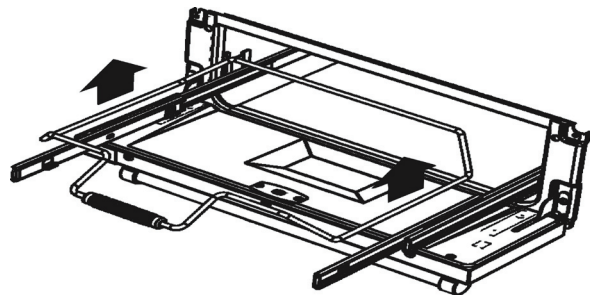


Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab.

Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschiene befestigt.



Stützen Sie für jede Seite die Seitenschiene mit einer Hand und heben Sie mit der anderen das Gestell nach oben und aus den Seitenclips heraus.

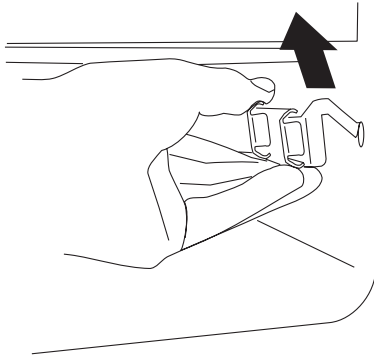


Drücken Sie aus Sicherheitsgründen die Seitenschiene wieder zurück in den Grillraum. Die Seitenschiene können entfernt werden, um das Reinigen des Grillraums einfacher zu machen. Dazu werden sie an den Grillraumseiten ausgehakt.

Gleitflächen können mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel sauber gewischt werden.

Verwenden Sie KEINE scheuernden Mittel.

Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.



Haken Sie zum Schluss die Seitenschienen wieder an den Seiten der Kammer ein. Ziehen Sie zum Einsetzen des Gestells die Seitenschienen nach vorne, stützen Sie auf jeder Seite die Seitenschiene ab und drücken Sie das Gestell nach unten in die Seitenschienen. Setzen Sie die Grillpfanne wieder ein

Bedienblende und Ofentüren

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem schonenden flüssigen Reinigungsmittel.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Messingkomponenten reinigen

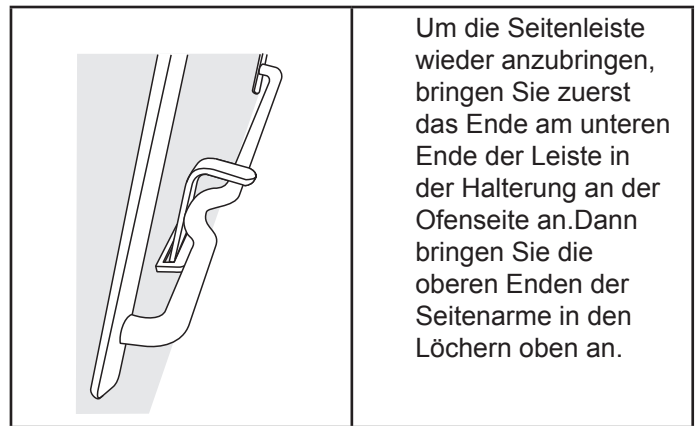
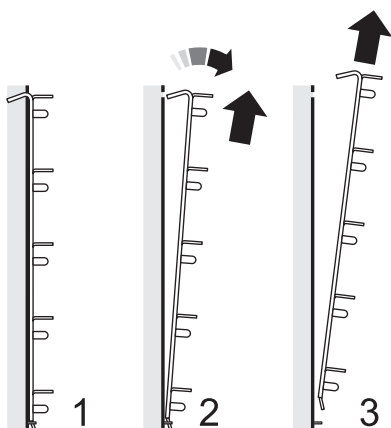
Unbeschichtetes natürliches Messing wird als rustikales Dekorelement verwendet und kann im Laufe der Zeit anlaufen.

Um diese Bereiche wieder zum Glänzen zu bringen, sollten sie mit einem speziellen Reiniger gereinigt werden.

Backöfen

Die Einschubleisten an den Ofenseiten können zum Reinigen herausgenommen werden.

Entfernen Sie zuerst die Ofenroste und ziehen Sie dann den oberen Bereich der Einschubleiste nach oben und von der Ofenseite ab, bevor Sie die Leiste von Halterung an der Ofenseite unten abheben.



Um die Seitenleiste wieder anzubringen, bringen Sie zuerst das Ende am unteren Ende der Leiste in der Halterung an der Ofenseite an. Dann bringen Sie die oberen Enden der Seitenarme in den Löchern oben an.

Die Abdeckungen an den Ofenseiten sind fest angebracht und können nicht entfernt werden. Sie sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die sich zum Teil selbst reinigt.

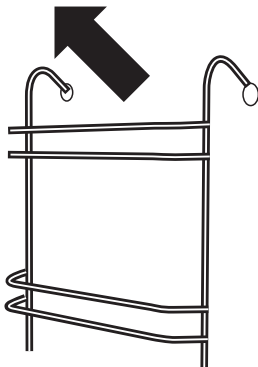
Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Abdeckungen funktionieren besser über 200 °C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Einschubleisten heraus und wischen die Abdeckungen mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200 °C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

Der hohe Ofen

Schieben Sie zum Reinigen des Ofens die Roste heraus, haken Sie die Leisten von den Ofenseiten ab und heben Sie sie heraus.

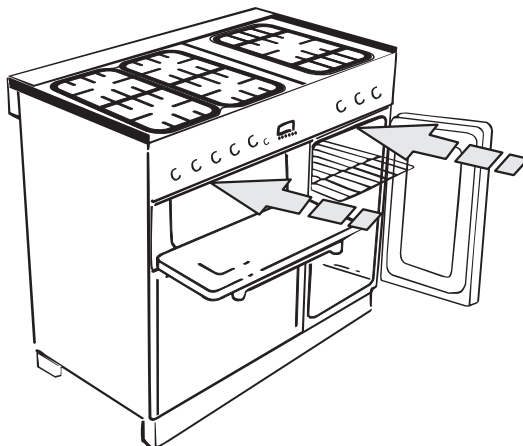


Versetzen Ihres Herdes

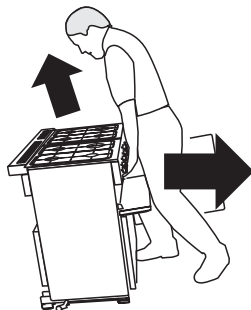
Die Stromversorgung ausschalten.

Der Herd ist schwer, daher sind u.U. zwei Leute notwendig, um ihn zu versetzen.

Er hat zwei Verstellrollen an der Rückseite sowie zwei herunterschraubbare Verstellfüße an der Vorderseite.



Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen.



Heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an und ziehen Sie ihn nach vorne.

Den Herd nicht bewegen, indem Sie am Haltegriff, den Türgriffen oder den Reglern ziehen.

Den Herd immer nur ein Stück bewegen und hinter dem Herd kontrollieren, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat. Sicherstellen, dass das Stromkabel und der Gasschlauch lang genug sind, um den Herd nach vorne zu bewegen.

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen. Vergessen Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.

Problembeseitigung

Eingriffe und Reparaturen des Kochfelds durch unqualifizierte Personen sind nicht erlaubt. Versuchen Sie nicht, das Kochfeld selbst zu reparieren, da dies zu Verletzungen und Beschädigung am Kochfeld führen kann. Bitte lassen Sie die Reparatur von einer Fachkraft durchführen.

Bitte beachten:

Das Induktionskochfeld ist ebenfalls zur Eigendiagnose einer Reihe von Problemen fähig und kann diese Informationen dem Benutzer über die Bedienfeldanzeige anzeigen. Fehlercodes werden ggf. nicht angezeigt, wenn Ihr Kochfeld einen Defekt entwickelt hat:

Wenn Ihr Gerät einen Fehler meldet oder nicht funktioniert, können Sie den Fehler ggf. beheben, indem Sie diese Bedienungsanleitung konsultieren.

Fehlercode E2 wird angezeigt.

Die Elektronikereinheit ist zu heiß. Bitte überprüfen Sie die Installation des Herds und stellen Sie sicher, dass ausreichend Belüftung vorhanden ist. In extremen Fällen kann dieser Fehlercode ebenfalls angezeigt werden, wenn sie Kochgeschirr haben anbrennen lassen.

Ziehen Sie im Zweifelsfall Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Fehlercode U400 wird angezeigt.

Das Kochfeld bzw. der Herd ist falsch angeschlossen. Der Regler schaltet sich nach ca. 1 Sekunde ab und der Fehlercode wird permanent angezeigt.

Ziehen Sie Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Fehlercode ERxx oder Ex wird angezeigt.

Das Gerät hat einen internen technischen Defekt entwickelt, der vom Benutzer nicht behoben werden kann.

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Die Sicherung brennt durch oder der FI-Schalter löst ständig aus

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Sie können Ihr Induktionskochfeld nicht einschalten

Ist eine Sicherung im Sicherungskasten des Hauses durchgebrannt oder wurde ein FI-Schalter ausgelöst?

Wurde das Kochfeld richtig an die Netzversorgung angeschlossen?

Wurde die Kindersicherungsfunktion eingeschaltet? Lesen Sie bitte im Abschnitt mit den Anweisungen zum Gebrauch dieser Funktion nach.

Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? Lesen Sie bitte im Abschnitt mit den Anweisungen zur Verwendung des richtigen Kochgeschirrs nach.

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitze zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es

einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Sicherstellen, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Backanschlag“ geschoben ist.

Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer anderen Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie keine Backform oder kein Backblech, das größer als 340 mm x 340 mm ist.

Wenn Sie größere Lebensmittel zubereiten, sollten Sie diese während der Zubereitung umdrehen.

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagrecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagrecht stellen.

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Halter? Wird die Pfanne auf dem Grillträger, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

Versetzen Ihres Herdes

Lieber Installateur

Bevor Sie die Installation beginnen, füllen Sie bitte die Informationen UNTEN aus.

Falls Ihr Kunde ein Problem mit der Installation hat, kann er einfach mit Ihnen in Kontakt treten.

Vielen Dank.

Name des Installateurs

Firma des Installateurs

Telefonnummer des Installateurs

Vorschriften

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

Vielfachmessgerät (für elektrische Prüfungen)

Stahlbandmaß

Kreuzschlitzschraubendreher

Wasserwaage

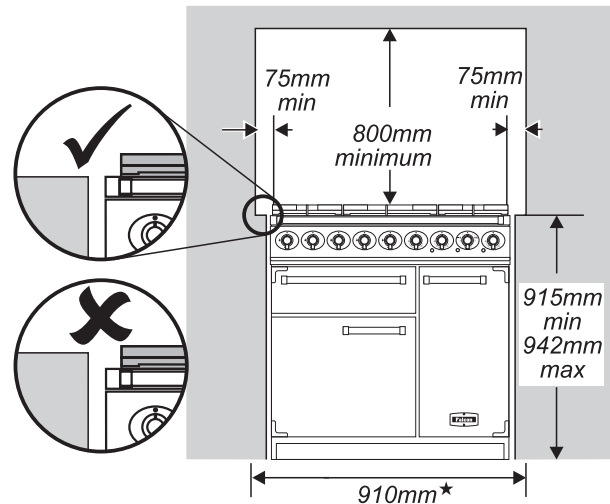
Herdnivellierwerkzeug (im Lieferumfang enthalten)

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

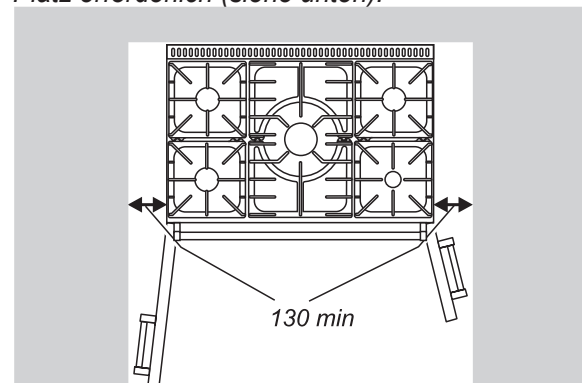
Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.



*Breite zum Öffnen der Türen – für Handgriffe ist mehr Platz erforderlich (siehe unten).



Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Ein Mindestraum von 800 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

Möbel- und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl- oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 910mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu

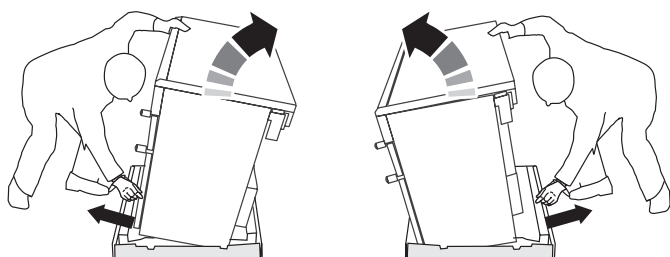
berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

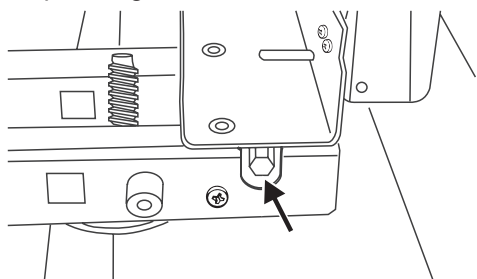
Versetzen des Herdes

Der Herd ist sehr schwer. Seien Sie sehr vorsichtig. Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden. Sie werden das Nivellierwerkzeug benötigen.

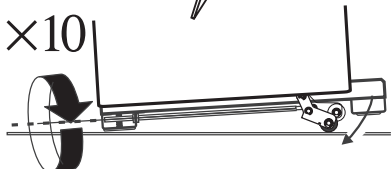
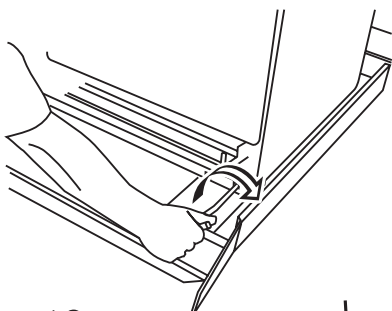


Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die hintere Hälfte der Polystyrol-Verpackung.

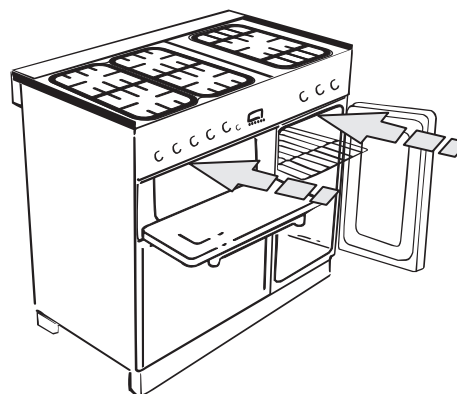
Wiederholen Sie dies an der Vorderseite und entfernen Sie die vordere Hälfte des Verpackungsbodens.



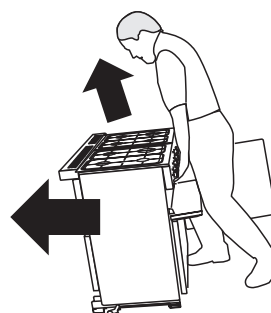
Senken Sie DIE ZWEI HINTEREN ROLLEN AB. Legen Sie das Nivellierwerkzeug wie unten abgebildet an die Stellmutter an.



Führen Sie 10 ganze (360°) Drehungen aus. (Dazu müssen Sie das Nivellierwerkzeug 20 mal drehen und neu anlegen.)



Schieben Sie den Herd vorsichtig rückwärts an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können. Achten Sie dabei auf das Stromkabel.



Benutzen Sie nicht die Türgriffe oder Regler zum Schieben des Herdes. Verwenden Sie die Kochplatten- und Grillschalenbereiche. Entfernen Sie den Verpackungsboden.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagrecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmutter an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

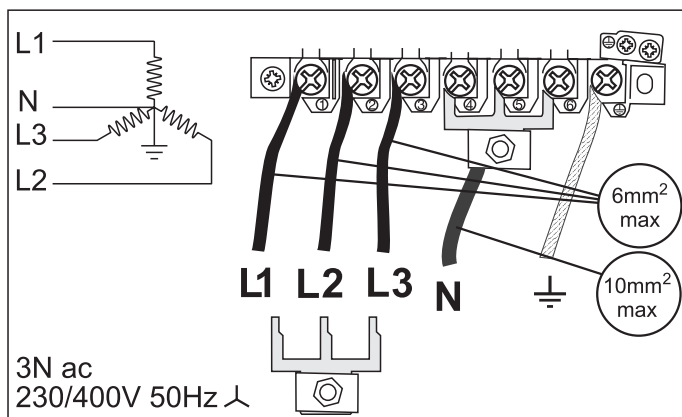
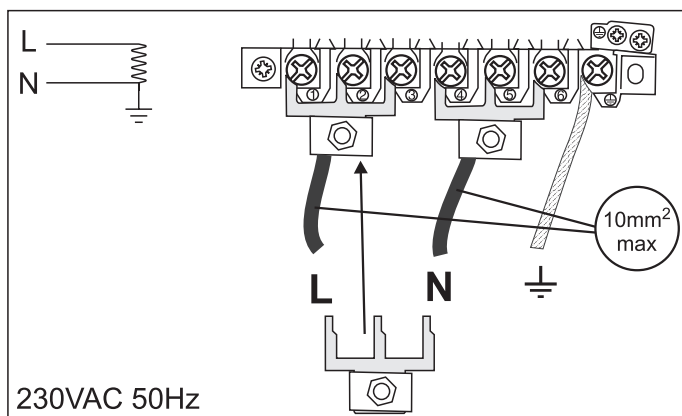
Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 16,55 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

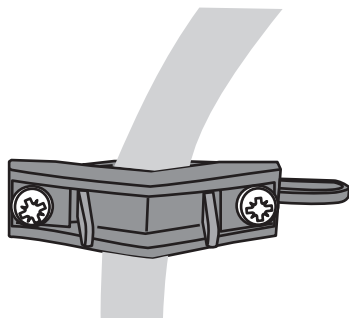
Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.



Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind.

Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.



Grill

Die Grillfachtür öffnen. Schalten Sie den Grillregler ein und kontrollieren Sie, ob sich der Grill erhitzt.

Backofenprüfung

Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.

Anbringen des Sockels

Die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsseloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsseloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Die Befestigungsschrauben anziehen.

Einstellung der Tür

Bitte prüfen Sie die Ausrichtung der Türen. Die Ofentüren haben einstellbare Scharniere.

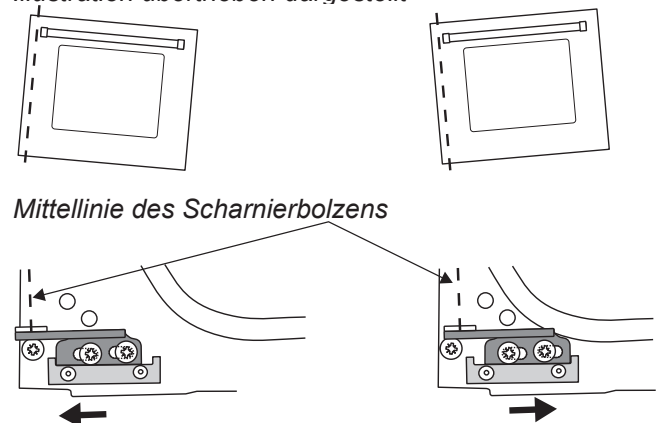
Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite der Tür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern.

Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mit Hilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen.

Die Scharnierschrauben wieder anziehen.

Wirkung der Scharniereinstellung – zur besseren Illustration übertrieben dargestellt



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

Vielen Dank.

Technische Daten

DATENSCHILDBEFESTIGUNG: Herdrückseite, Seriennummernschild unter Backofentüröffnung.

Bestimmungsland: GB/IE, FR, DE, NL, BE, SE

Strom
220 - 240V 50Hz

Abmessungen

Gesamthöhe	mindestens 915 mm	max. 942 mm
Gesamtbreite	900 mm (siehe „Aufstellung des Herdes“)	
Gesamttiefe	660 mm (600 mm ohne Handgriffe)	
Platz zur Befestigung	Siehe „Aufstellung des Herdes“	
Mindestraum über Kochplatte	800 mm	

Anschlüsse

Strom
230 V 50 Hz

Bewertungen

Induktion KOCHFELD	Nicht-Erhöhung	Erhöhung
Linke hand Frontseite	1.40kW	1.80kW
Linke hand Rückseite	1.85kW	2.50kW
Mitte	2.30kW	3.20kW
Right hand Frontseite	1.80kW	2.50kW
Right hand Rückseite	1.80kW	2.50kW

Nennwerte

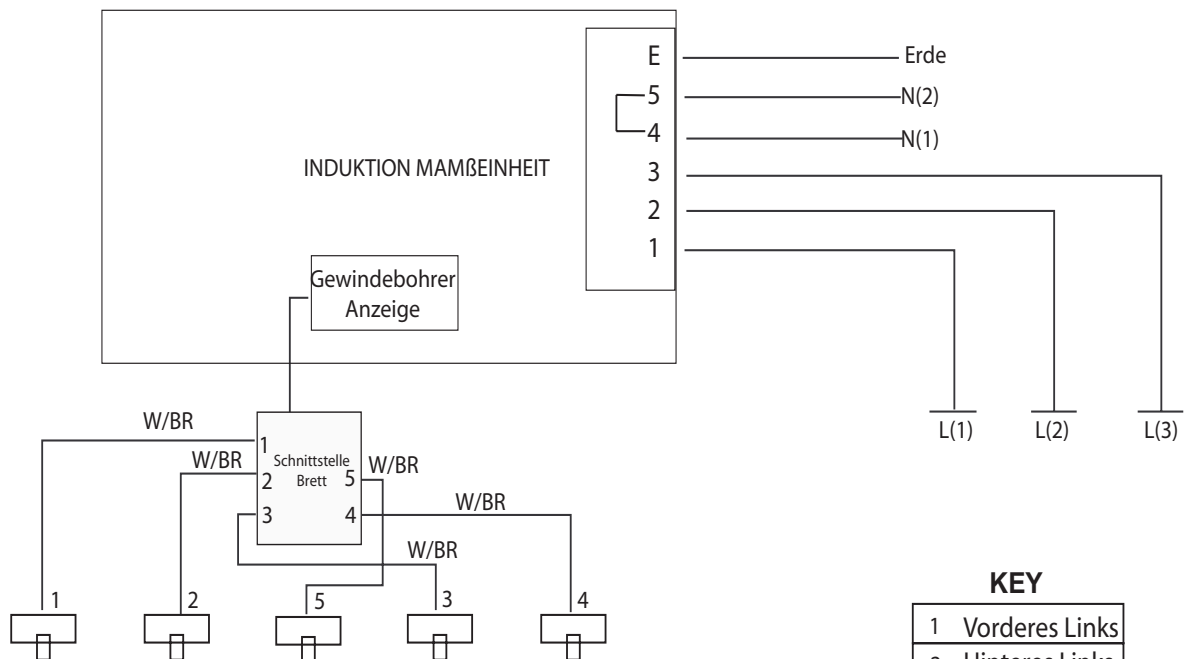
Backöfen	Linker Multifunktionsofen	Rechter hoher Ofen
Gebläseelement	2,5 kW	2,5 kW
Oberes Element	1,2 kW	
	1,15 kW	
Unteres Element	1,0 kW	

Grill	2,3 kW
--------------	--------

Die Backöfen		Umluft/Heißluft
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	B	B
Energieverbrauch Bei Standardbeladung	0.90kWh	0.95Wh
Nettovolumen (Liter)	62	53
Typ	Mittel	Mittel
Kochzeit bei Standardbeladung (Minuten)	41 Minuten	49 Minuten
Backfläche	1400cm ²	790cm ²

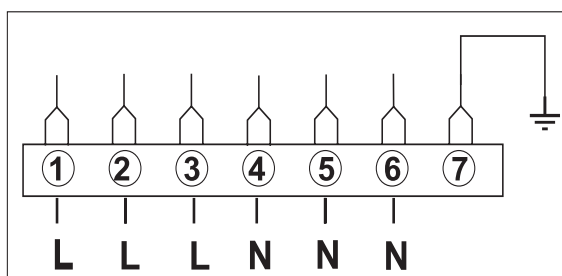
Maximale elektrische Last bei 230V

7,4 kW (ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofengebläse usw.)



KEY

1	Vorderes Links
2	Hinteres Links
3	Hinteres Rechts
4	Vorderes Rechts
5	Mitte
W/BR Weiß oder Braun	

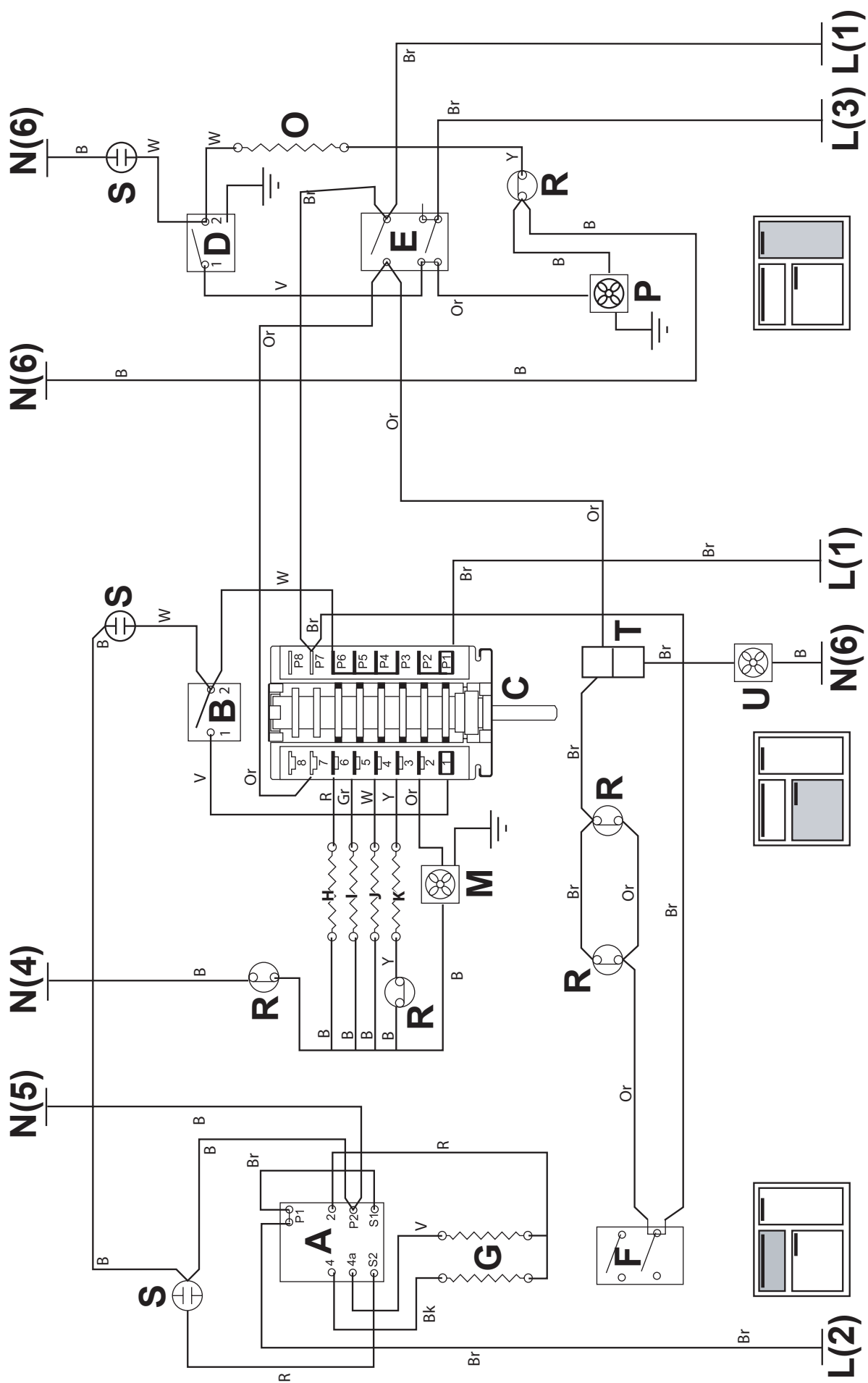


FALCON 900 INDUKTION MAßEINHEIT

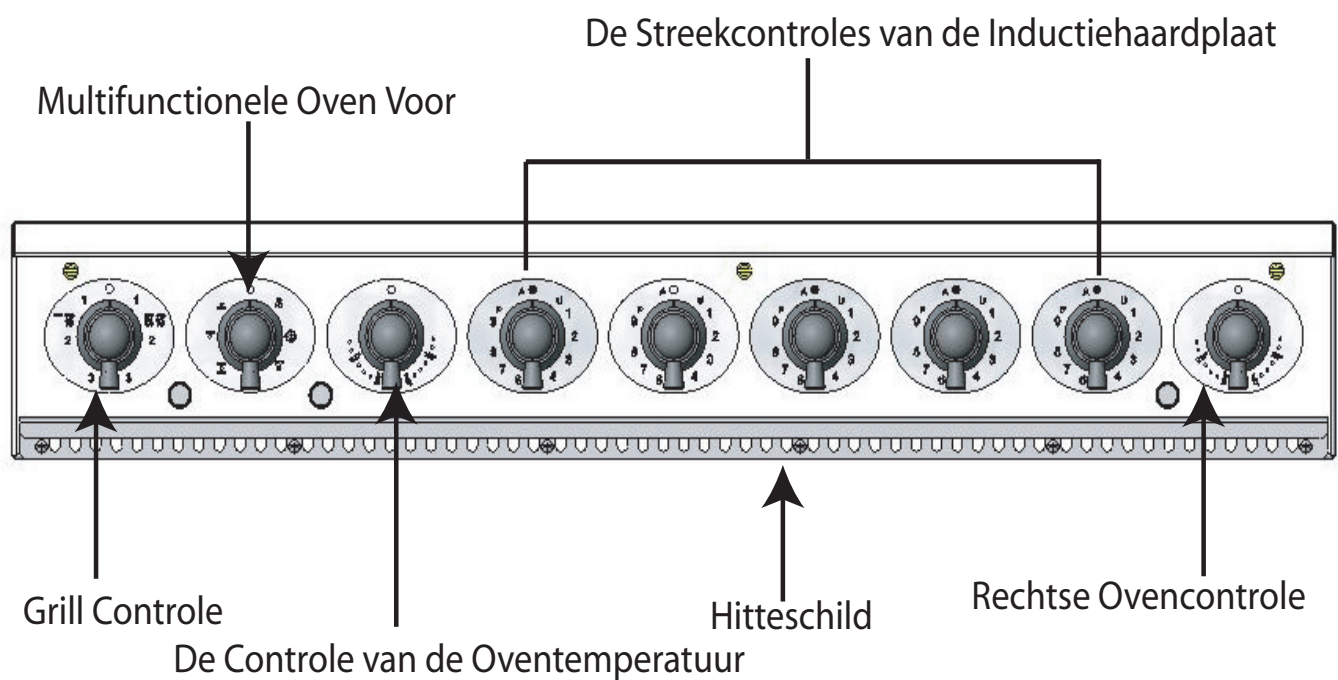
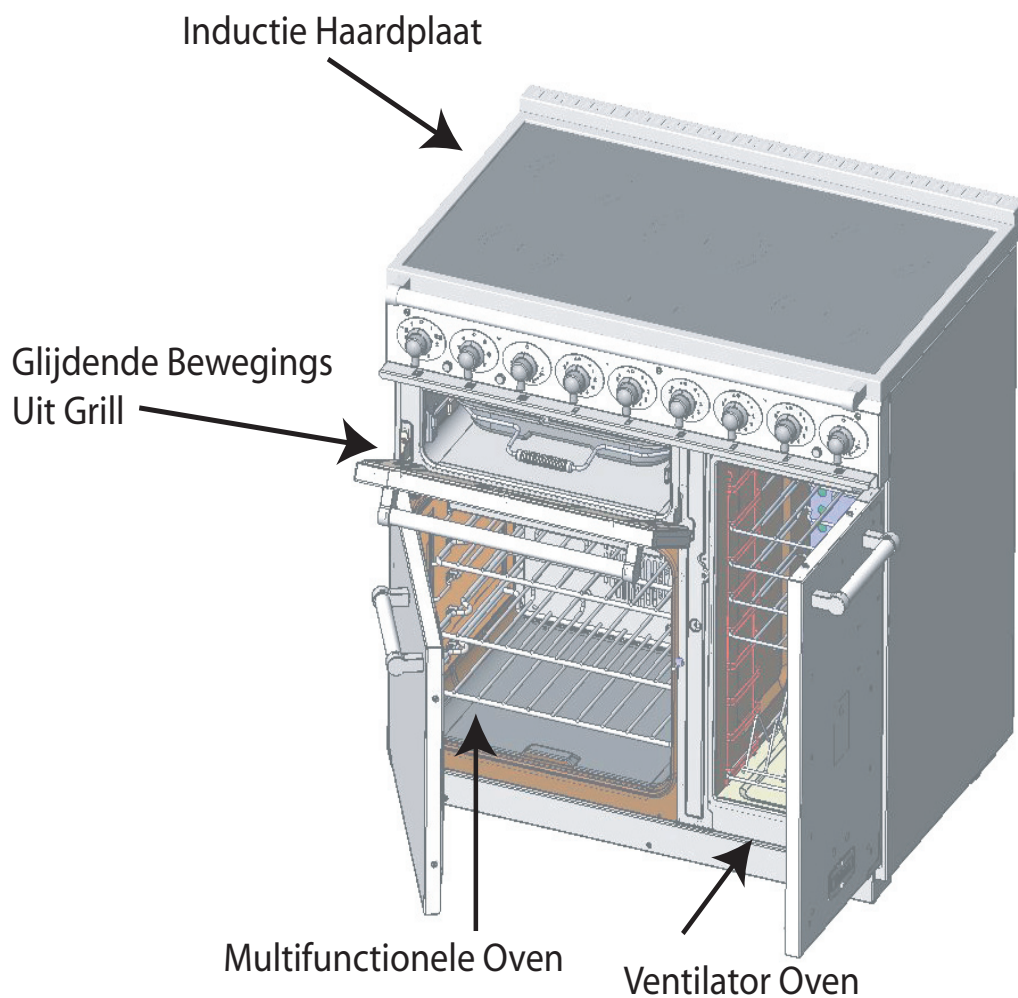
- A Grillenergieregler
- B Multifunktionsofen Ofenthermostat
- C Multifunktionsofen Frontseite Schalter
- D Thermostat Backofen Rechts
- E Rechter Ofen-Frontseite Schalter
- F Grill-Vorderer Schalter
- G Grillelemente
- H Unteres Element Multifunktionsofen
- I Oberes Element Multifunktionsofen (äußeres Paar)
- J Bräunungselement Multifunktionsofen (inneres Paar)
- K Gebläseelement Multifunktionsofen
- L Stromführend
- M Multifunktionsofengebläse
- N Nullleiter
- O Rechtes Ofenelement
- P Ofengebläse rechts
- R Thermischer Sicherungsautomat
- S Bedienblende
- T Anschlussblockes
- U Interner Kühlventilator

Farbcode

B	Blau
BK	Schwarzes
BR	Braun
OR	Orange
R	Rot
V	Lila
W	Weiß
Y	Gelb



FALCON 900 INDUKTION MAßEINHEIT



ALGEMENE INFORMATIE

Deze apparaten hebben een CE-markering op basis van hun conformiteit met de EMC- en Low Voltage-Richtlijn voor de landen genoemd op het gegevensplaatje. Het fornuis dient geïnstalleerd te worden door een bevoegd persoon, conform de op dat moment geldende installatie- en onderhoudsinstructies en de nationale regelgeving. In het Verenigd Koninkrijk dient met name aandacht te worden besteed aan het volgende: -

I.E.E Regulations for Electrical Installations Health and Safety at Work Act

De gebruiker dient geen onderdelen bij te stellen die door de producent zijn afgeschermd. De apparatuur dient regelmatig onderhouden te worden door een bevoegd persoon om de blijvend veilige en efficiënte werking te garanderen.

Waarschuwing - DIT APPARAAT DIENT TE WORDEN GEAARD

De installateur dient de gebruiker instructies te geven met betrekking tot het correcte gebruik en onderhoud van het apparaat alvorens deze handleiding te overhandigen. Het is onvermijdelijk dat sommige onderdelen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken indien ze per ongeluk worden aangeraakt.

KLANTENZORG

Dit fornuis is vervaardigd conform de veiligheidsaspecten vereist door Europese Standaards. Houd deze handleiding bij de hand en stel hem beschikbaar aan iedereen die met het fornuis werkt. U maakt op de best mogelijke manier gebruik van uw fornuis door de aanbevelingen in deze handleiding op te volgen. De installateur zal ervoor zorgen dat het apparaat correct wordt aangesloten en ingesteld. Voor een veilig en efficiënt gebruik dient het apparaat regelmatig te worden onderhouden. De frequentie van het onderhoud is afhankelijk van het gebruik.

Alleen bevoegde personen mogen aanpassingen doen. Vervangende onderdelen zijn beschikbaar bij uw leverancier, niet direct bij Falcon. Vermeld het serienummer (Serial Number) bij uw bestelling. Dit vindt u op het gegevensplaatje aan de buitenkant achterop het apparaat. Een kopie van het serienummer bevindt zich op de bodem van de oven aan de rechtervoorkant.

Wij adviseren u erg voorzichtig te zijn wanneer u het apparaat gebruikt en schoonmaakt. **ZORG ERVOOR DAT JONGE KINDEREN UIT DE BUURT VAN HET APPARAAT BLIJVEN.**

Koken produceert hitte en vocht. Zorg voor een goed geventileerde kamer. Indien de ruimte mechanische afzuiging nodig heeft, adviseren wij een Falcon afzuigkap te installeren.

Let op: wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt kan er een lichte geur ontstaan; deze verdwijnt snel.

GARANTIE EN SERVICE

Voor details van de Falcon Garantie en Servicemogelijkheden kunt u de aparte 'Klantenzorg'-folder raadplegen.

Veiligheid voor alles. Wij raden u aan het deel "Algemene veiligheidsvoorschriften" te lezen indien u nog nooit een elektrisch inductiefornuis hebt gebruikt. Daar staat een aantal algemene richtlijnen voor het veilig gebruik van het fornuis.

Indien u een pacemaker hebt of een geïmplanteerde insulinepomp:

De functies van de kookplaat zijn conform de betreffende Europese standaards voor elektromagnetische interferentie. Indien u een pacemaker hebt of een geïmplanteerde insulinepomp en u maakt zich zorgen, neem dan contact op met uw dokter voor medisch advies.

WAARSCHUWING: als het keramische oppervlak is gebarsten moet het toestel worden uitgeschakeld om elektrische schokken te voorkomen.

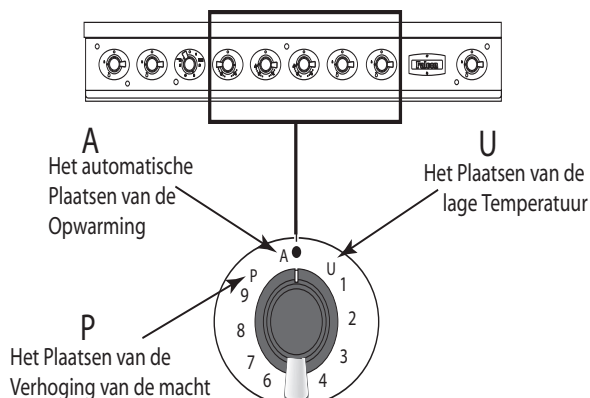
Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze toezicht of instructies in verband met het gebruik van het toestel hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Inhoud

Algemene veiligheidsvoorschriften	Pagina 26
Het bedieningspaneel	Pagina 28
De kookplaat	Pagina 28
De uitschuifbare grill	Pagina 31
De ovens	Pagina 32
Functies van de multifunctionele oven	Pagina 33
Opslag	Pagina 34
Het fornuis schoonmaken	Pagina 35
Problemen oplossen	Pagina 37
Installatie/Het fornuis verplaatsen	Pagina 38
Technische Gegevens	Pagina 42
Schakelschema's	Pagina 44

HET BEDIENINGSPANEEL

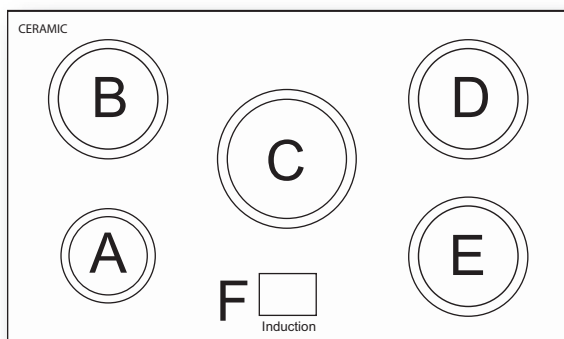
De indeling van de ronddraaiende bedieningsknoppen van de inductiekookplaat ziet u hieronder. Op het bedieningspaneel ziet u alle knoppen voor de kookplaat/grill en de ovens. Voor de correcte werking van de ovenknoppen verwijzen wij u naar het deel over de ovenknoppen.



1 - 9 Montages van de Streek van de Macht

DE KOOKPLAAT

De indeling van de inductiekookplaat ziet u in het schema hieronder.



- A. Inductiekookzone linksvoor
- B. Inductiekookzone linksachter
- C. Inductiekookzone midden
- D. Inductiekookzone rechtsachter
- E. Inductiekookzone rechtsvoor
- F. Controlescherm kookplaat

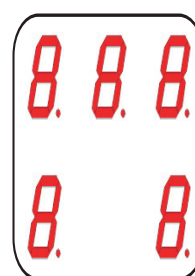
Uw inductiekookplaat heeft 5 inductiekookzones. Elke kookzone wordt onafhankelijk bediend met een bedieningsknop op het bedieningspaneel van het fornuis.

Het controlescherm middenvoor op de kookplaat geeft u informatie over de functies van de inductiekookplaat met de volgende symbolen:

- H Indicator hete kookplaat
- P Power Boost (extra kracht) stand
- U Panherkenning - ook genoemd "Geen pan"
- A Automatische opwarming
- L Kinderslot
- U Lage temperatuur stand

Controlescherm kookplaat

De Vertoning van de Controle van de haardplaat



Inductie

Inductie

H – Indicator hete kookplaat

Elke kookzone van uw inductiekookplaat heeft een indicator voor restwarmte, zodat u weet dat het gebied heet is van het koken. Het symbool "H" wordt getoond op het controlescherm van de kookplaat. Dit geeft aan dat de kookplaat heet is.

WAARSCHUWING:

ZELFS WANNEER DE LAMPJES UITGAAN KAN HET OPPELVAK NOG WARM ZIJN.

P - Power Boost (extra kracht) stand

Alle inductiekookzones hebben de beschikking over Power Boost. Dit wordt geactiveerd door de bedieningsknop rechtsom te draaien totdat P verschijnt op het controlescherm van de kookplaat.

Met Power Boost krijgt u extra kracht voor alle kookzones. Dit is handig om een grote pan water snel aan de kook te brengen.

De Power Boost-functie werkt maximaal 10 minuten voor elke zone. Hierna wordt de kracht automatisch teruggebracht tot stand 9.

Wanneer u de Power Boost-functie gebruikt, worden de kookzones gekoppeld.

In onderstaande tabel ziet u de gebieden die gekoppeld worden. Gebieden A en B worden gekoppeld, evenals gebieden D en E.

Het middelste gebied, C, werkt onafhankelijk van het gebruik van de andere kookzones.

Dit betekent dat wanneer u gebied A gebruikt met Power Boost en vervolgens ook gebied B op Power Boost zet, gebied A iets minder krachtig is. Het gebied waar als laatste van het paar Power Boost wordt ingeschakeld, krijgt voorrang. De gebieden D en E werken op dezelfde manier.

Dit is een ingebouwd veiligheidsmechanisme.

De Power Boost-functie kan worden uitgeschakeld door de bedieningsknop naar een lagere stand te zetten.

Diameter van de inductiezone		Nominale belasting (kW)	Boost belasting (kW)	Gekoppelde kookzone
145 mm	A	1.4	1.8	Gekoppelde zones
180 mm	B	1.85	2.5	
210 mm	C	2.3	3.2	Onafhankelijke zone
180 mm	D	1.85	2.5	Gekoppelde zones
180 mm	E	1.85	2.5	

U - Panherkenning

Indien een kookzone wordt aangezet en er staat geen pan op of de pan is te klein voor de kookzone, dan wordt er geen warmte gegenereerd. Het symbool 'U' verschijnt op het controlescherm van de kookplaat; dit wordt het "geen pan symbool" genoemd. U hoeft alleen maar een pan van de juiste omvang op de kookzone te plaatsen en het 'U' symbool verdwijnt en u kunt beginnen te koken. Indien er na 10 minuten nog geen pan waargenomen is, schakelt de kookzone automatisch uit. De zone kan vervolgens alleen weer worden aangezet nadat de knop eerst naar de nulstand is gedraaid.

Aanbevelingen omvang pan:

Diameter(mm)	Inductiezone	Minimale diameter van de onderkant van het kookgerei (mm)
145	A	120
180	B, D en E	145
210	C	180

1) Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductiekookplaat. Wij bevelen roestvrij staal, geëmailleerd staal of gietijzeren pannen met een geëmailleerde onderkant aan.

2) De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben. Dit zorgt voor snel en energiezuinig koken.

Gebruik nooit een wok met ronde bodem, ook niet met een standaard.

3) Zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon en droog is, zodat er geen etensresten op de kookplaat kunnen vastbranden. Zo voorkomt u ook krassen en afzettingen (zoals kalkplekken).

Indien het kookgerei te klein is voor de kookzone werkt het niet (Raadpleeg het deel Panherkenning). Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

A - Automatische opwarming

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones. Hiermee kunt u een pan op de kookplaat plaatsen, de automatische opwarmfunctie A kiezen en vervolgens de stand van uw keuze (1-9). De pan wordt dan op 100% verwarmd gedurende de tijd die bij die stand hoort (zie de tabel hieronder) en wordt vervolgens teruggebracht tot de stand die u hebt geselecteerd.

Bijvoorbeeld: Kies automatische opwarming en vervolgens stand 4. De kookplaat verwarmt op 100% voor 2 minuten en 56 seconden en keert dan terug naar het niveau van stand 4.

Deze functie kunt u bijvoorbeeld gebruiken om een grote pan water aan de kook te brengen voor het koken van pasta.

Stand	Tijd automatische opwarming (min: sec) op 100%
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	0:12

L - Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen gebruik maken van de kookplaat kunt u het kinderslot instellen.

Dit kan alleen worden ingeschakeld wanneer alle kookzones uit zijn.

Om de kookplaat te vergrendelen, draait u tegelijk de inductieknoppen 2 en 4 linksom gedurende

“A” verschijnt op het controlescherm van de kookplaat. Zodra de “A” verschijnt, draait u de bedieningsknop naar de stand van uw keuze. (Zie tabel hieronder)

Wanneer de functie automatische opwarming geactiveerd is, ziet u het controlescherm van de kookplaat afwisselend heen en weer flitsen tussen de “A”-stand en de gekozen stand.

Zodra de tijd van de automatische opwarming voorbij is stopt het controlescherm van de kookplaat met flitsen en toont het de gekozen stand.

De functie automatische opwarming kan op twee manieren worden gestopt:

*Door de bedieningsknop terug te draaien naar de “0”-stand.

Of

*Door de bedieningsknop naar de “9”- of “P”-stand te draaien.

De tabel met richtlijnen hieronder laat de tijd zien waarop 100% kracht beschikbaar is voor elke stand die gekozen wordt met de functie automatische opwarming.

U kiest deze functie door de bedieningsknop kort linksom te draaien totdat het symbool.

ongeveer 3 seconden totdat ‘L’ verschijnt op het controlescherm van de kookplaat voor alle kookzones.

Dit heeft geen effect op de ovens of de grill, deze kunnen nog steeds gebruikt worden.

Om de kookplaat te ontgrendelen, draait u de knoppen 2 en 4 tegelijk linksom totdat het ‘L’-symbool verdwijnt.

Lage temperatuur stand

Elke kookzone heeft een lage temperatuur-stand. Draai de bedieningsknop rechtsom richting tussen de 0 en de 1, totdat U verschijnt. Hierdoor blijft de zone op een temperatuur van rond de 65°C. Hiermee kunt u voedsel warm houden of water zachtjes aan de kook houden om groenten te koken. Ook is deze stand handig om boter te smelten zonder dit te laten verbranden.

Deze stand kan voor maximaal 2 uur worden ingesteld.

Om de warmte te verhogen, hoeft u alleen de bedieningsknop naar de gewenste stand te draaien.

Droogkookfunctie

Deze functie controleert of de temperatuur van de pan snel oploopt en zorgt er dan voor dat de pan op een veilig niveau blijft. De functie heeft geen effect als er normaal wordt gekookt.

DENK ERAAN DE KOOKPLAAT NIET ONBEHEERD ACHTER TE LATEN. ZORG ERVOOR UW KOOKGEREI NIET DROOG TE LATEN KOKEN.

DENK ERAAN DE KOOKPLAAT NIET ONBEHEERD ACHTER TE LATEN. ZORG ERVOOR UW KOOKGEREI NIET DROOG TE LATEN KOKEN.

De uitschuifbare grill

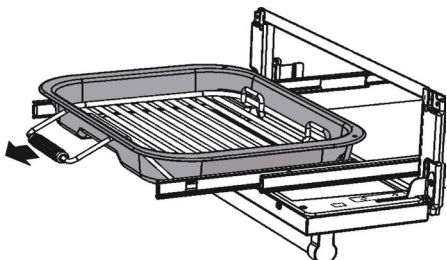
VOORZICHTIG: Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet.

VOORDAT U DE GRILL VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT: Laat de grill 30 minuten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur OPEN.

Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten. Wij raden aan dit niet te laten uitvoeren door mensen met ademhalingsproblemen.

De grill gebruiken

Voor de beste resultaten dient u de grillpan 2 minuten voor te verwarmen. Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel.



De grillpan wordt zeer heet wanneer de grill aan staat. Raak de pan of onderzetter uitsluitend aan als u er zeker van bent dat hij afgekoeld is.

Nadat u het eten op het grillrooster hebt geplaatst, schuift u het grillpandraagstel de grillkamer in. Zorg dat u het helemaal naar binnen schuift. Pas de hitte aan door aan de knop te draaien.

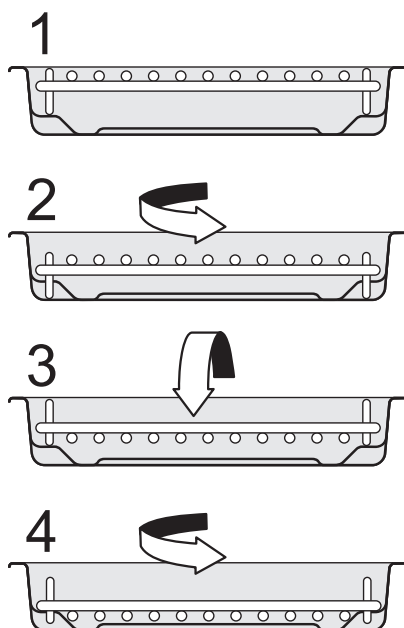
GEBRUIK DE GRILL NOOIT MET GESLOTEN DEUR.

	De grill heeft twee elementen die of het gehele gebied van de pan om toelaten worden verwarmd of enkel de rechtse helft.
	Om de gehele grill te verwarmen, draai met de wijzers van de klok mee de knop aan positie 3.
	Om de rechtse helft draai te verwarmen het tegen de wijzers van de klok in.

Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.

Laat de grill slechts enkele ogenblikken aan als de grillpan naar voren getrokken is.

Het grillpanrooster kan op vier verschillende grillhoogtes geplaatst worden door voor- en achterkant en boven- en onderkant te wisselen.



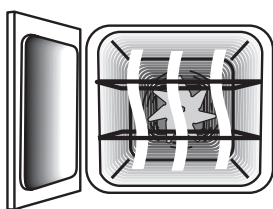
De grillpan en het grillpandraagstel kunnen gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging. Zie het onderdeel **'Het fornuis schoonmaken'** in deze handleiding.

De ovens

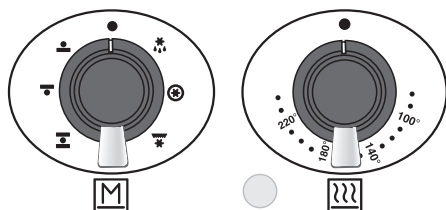
Het fornuis wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verhittingselementen in de oven niet aanraakt.

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 240°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten.

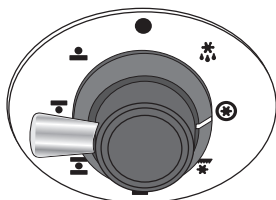
De linkeroven



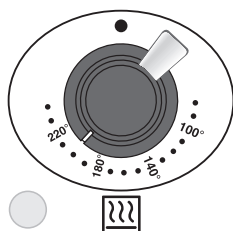
De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijderd. Voor meer informatie over deze oven raadpleegt u het deel 'Multifunctionele oven'.



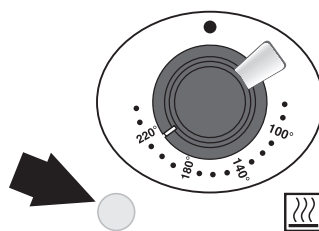
De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurstelknop.



Draai de functieselectieknop richting bakfunctie.

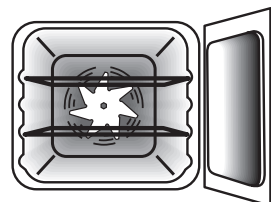


Draai de temperatuurstelknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.



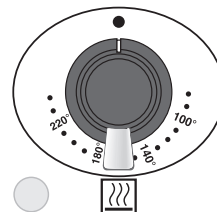
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

De rechter oven

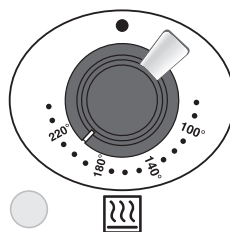


De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

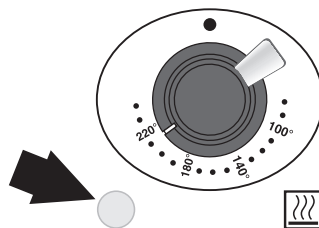
De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.



De bediening voor de rechter oven zit op de rechterkant van het bedieningspaneel.



Draai de temperatuurstelknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.



Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

Functies multifunctionele ovens

De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.



Ontdooien

Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven eraan heet is.

Controleer of het zuivelproduct, het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het bakt.



Heteluchtoven

Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.



Heteluchtgrillen in de oven

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op een rooster boven een bakplaat die kleiner moet zijn dan een conventionele grillpan. Zo zorgt u voor een betere luchtcirculatie. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht

de intensiteit van de hitte in de grill vermindert. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Voor het bakken moet u voorverwarmen bij deze functie.



Heteluchtoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven- en onderin de oven. Door de combinatie van hetelucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.



Conventionele oven (hitte van boven en onder)

Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes. Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is bovenin de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'heteluchtoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.



Bruiningselement

Bij deze functie wordt alleen het element boven in de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groenten in saus en lasagne, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.



Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. Zo wordt uw pizza en de bodem van uw hartige taart krokant, en zo kunt u ook de bodem van zo'n taart voorbakken op een laag rooster. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het

Beide ovens

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, braadsleeën en dergelijke dienen in het midden van de ovenrekken in de oven te worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

LET OP - Bedek de bodem van de multifunctionele oven niet met bakfolie.

De aanbevolen maximumafmeting voor een bakplaat is 340mm bij 340mm, zodat het gerecht gelijkmatig bruint.

Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

Laat altijd een beetje ruimte tussen de gerechten op dezelfde rekken; zo kan de hitte er vrijelijk omheen circuleren.

De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het fornuis schoonmaken') werken beter als vetpetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.

Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om borden te verwarmen in de grill.

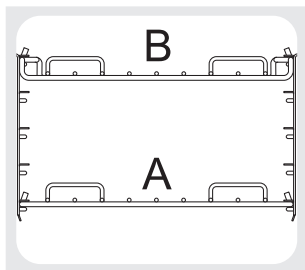
Stoom

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

De ovenrekken

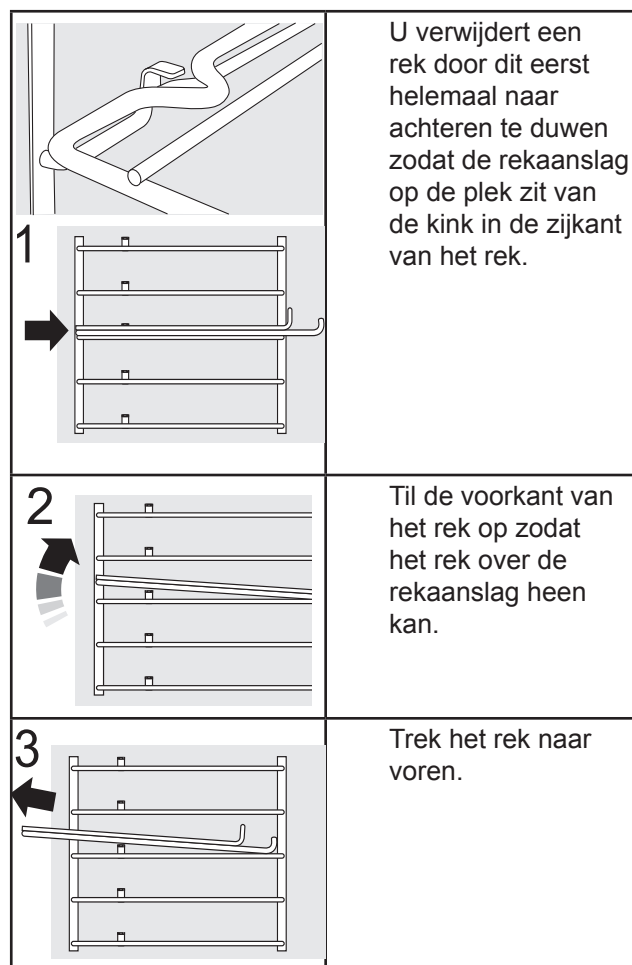
Er zijn 4 standaard ovenrekken en 1 laag rek.



A Standaard rek B Laag rek

Met uitzondering van de bovenste positie in de linkse multifunctionele oven, waar alleen het lage rek in past, kunnen alle rekken op alle posities geplaatst worden. De ovenrekken worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig verwijderd en weer geplaatst worden.

De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten.



U plaatst het rek weer door het zo te houden dat de voorkant iets opgetild is en de achterkant van het rek op de zijgeleiders rust. Druk het rek naar de achterkant van de oven en laat dan de voorkant zakken zodat deze op de zijgeleiders rust.

Opslag

In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan. Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten. U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze bijv. schoon te maken.

Het fornuis schoonmaken

Voordat u grondig gaat reinigen, moet u eerst de stroomtoevoer naar het fornuis afsluiten.

Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe

verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit kan leiden tot gevaarlijke reacties.

Indien u het fornuis wilt verplaatsen om te kunnen schoonmaken, raadpleeg dan het gedeelte

'Het fornuis verplaatsen'.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.

De inductiekookplaat schoonmaken

U dient het apparaat regelmatig schoon te maken zodat de werking, efficiëntie, hygiëne en veiligheid in stand blijven.

Indien mogelijk dient u gemorst eten onmiddellijk af te vegen. Dit voorkomt het aanbranden van restjes. Deze zijn moeilijk te verwijderen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

Kookplaat

Wij adviseren een schoonmaakproduct te gebruiken dat speciaal is ontwikkeld voor keramische oppervlakken.

Dagelijks onderhoud

Zorg er allereerst voor dat alle hittewaarschuwinglampjes uit zijn en het kookoppervlak koel is. Breng een klein beetje reinigingsmiddel aan (ter grootte van een euromunt) in het midden van elk te reinigen gebied. Maak een schoon stuk keukenpapier vochtig en reinig met het reinigingsmiddel het kookoppervlak alsof u ramen schoonmaakt. Tot slot neemt u het kookoppervlak af met een schoon, droog stuk keukenpapier.

Reiniging van gemorst eten

Als u morst of als er tijdens het koken iets overkookt, zet het apparaat dan uit en veeg het gedeelte rond het hete gebied af met schoon keukenpapier. Als u iets morst op het hete gebied (met uitzondering van suikerhoudend voedsel), reinig dit dan pas als de eenheid afgekoeld is en volg de instructies hieronder ("Reiniging van aangebrand gemorst eten"). Indien u per ongeluk iets smelt op de

schuurmiddelen of zout. Meng geen kookplaat of indien u eten morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, etc.), VERWIJDER dan het gemorste ONMIDDELLIJK met een keramische kookplaatschraper, terwijl het apparaat nog heet is.

BELANGRIJK: Gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden. Schraap het meeste van het gemorste of gesmolten materiaal van de kookzone en duw het naar een kouder gebied. Zet daarna het fornuis 'OFF' (UIT) en laat het afkoelen voordat u het verder reinigt. Als het kookoppervlak afgekoeld is en de hittewaarschuwinglampjes gaan uit, dan kunt u het fornuis reinigen volgens de procedure voor dagelijks onderhoud hierboven.

Reiniging van aangebrand gemorst eten

In het onwaarschijnlijke geval dat eten is aangebrand in het oppervlak van uw inductiekookplaat, wacht dan eerst tot de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en de kookplaat koud is. Verwijder de overtollige aangebrande substantie met een keramische kookplaatschraper. Houd de schraper in een hoek van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf.



scherp mesje. Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met het schrapertje, reinigt u de plek volgens de hierboven beschreven procedure voor dagelijks onderhoud.

Uitschuifbare grill

Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijdert voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze zijn afgekoeld.

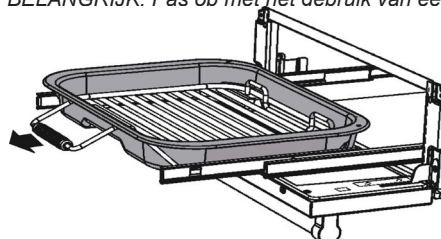
De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankookend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in de gootsteen. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen. U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

U verwijdert de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken.

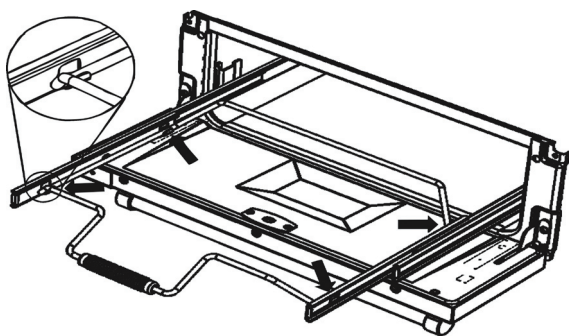
Til de grillpan uit de steun.

De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant.

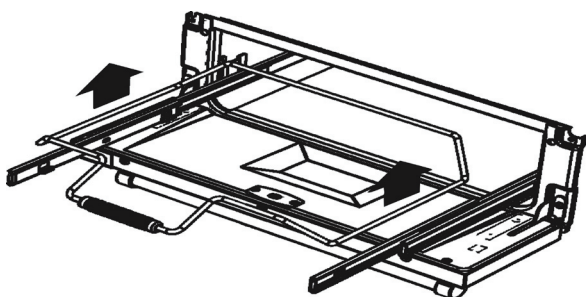
BELANGRIJK: Pas op met het gebruik van een



Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af.



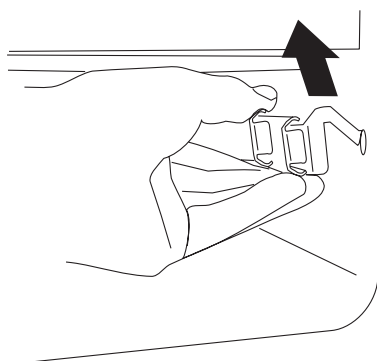
Voor de veiligheid duwt u de zijrails weer terug in de grill. De zijrails kunnen verwijderd worden zodat u de grill makkelijker kunt reinigen. Haal ze van de haken aan de zijkanten van de grill.



U kunt de schuiven reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik GEEN schuurmiddelen.

Doe de zijrails NIET in de vaatwasser.



Als u klaar bent, haakt u de zijrails weer aan de zijkanten van de grill. U plaatst de steun terug door de zijrails naar voren te trekken en de steun weer met elke kant erop te laten rusten waarna u de steun in de zijrails drukt. Zet de grillpan terug.

Bedieningspaneel en ovendeuren

Gebruik voor de beste resultaten niet-agressieve, vloeibare schoonmaakmiddelen.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets

het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren alleen schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte en uitgewrongen doek.

Reiniging van koperen onderdelen

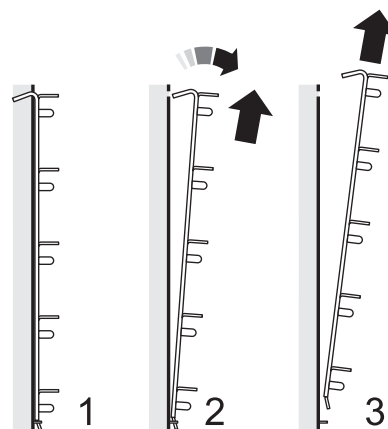
Er wordt natuurlijk koper zonder deklaag gebruikt voor een authentieke afwerking. Mettertijd kan er glansverlies optreden.

Om ze weer glanzend te maken, kunnen deze delen met een speciaal reinigingsmiddel voor koper worden gereinigd.

Ovens

De inschuifrichels voor de rekken aan de zijkanten van de oven kunnen verwijderd worden voor reiniging.

Verwijder eerst de ovenrekken en trek dan de bovenkant van de inschuifrichel op en weg van de zijwand van de oven. Til de richel dan van de locatiebeugel af die onderop de zijkant van de oven zit.



U plaatst de zijrichels weer door eerst het lipje onderop de richel in de gleuf van de locatiebeugel in de zijwand van de oven te plaatsen. Daarna plaatst u de bovenkanten van de zijarmen in de gaten bovenin.

De panelen van de zijwanden van de oven zitten vast en kunnen niet verwijderd worden. Ze hebben een deklaag van speciaal email dat deels zelfreinigend is.

De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken beter bij temperaturen boven de 200 °C. Als u voornamelijk met lagere temperaturen bakt,

Problemen oplossen

Niet gekwalificeerde personen mogen geen reparaties of handelingen aan de kookplaat verrichten. Probeer de kookplaat niet zelf te repareren. Dit kan verwondingen veroorzaken evenals schade aan de kookplaat. Laat reparaties uitvoeren door een bevoegd persoon.

Let op:

De inductiekookplaat is in staat een aantal problemen zelf vast te stellen en kan deze informatie laten zien aan de gebruiker via het controlescherm van de kookplaat. Er kunnen foutcodes getoond worden als er een fout is opgetreden bij uw kookplaat.

Indien uw apparaat een fout rapporteert of niet werkt, dan kunt u misschien de fout herstellen door deze gebruiksinstructies te raadplegen.

Foutcode E2 wordt getoond.

De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het fornuis, zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is. In uitzonderlijke gevallen kan deze code ook getoond worden indien u kookgerei droog heeft laten koken.

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

Foutcode U400 wordt getoond.

De kookplaat/het fornuis is niet correct aangesloten. De bediening zal na ongeveer 1 seconde uitschakelen en de foutcode zal permanent getoond worden.

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

Foutcode ERxx of Ex wordt getoond.

Er is een interne technische fout opgetreden in uw apparaat die niet door de gebruiker kan worden hersteld.

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

De zekering springt vaak of de aardlekschakelaar slaat vaak om

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

Kunt u uw kookplaat niet aanzetten?

Heeft het bedradingssysteem in de behuizing een zekering doen springen of een aardlekschakelaar doen omslaan?

Is de kookplaat correct verbonden met de elektriciteitstoevoer?

Is het kinderslot geactiveerd? Zie hiervoor het deel gebruiksinstructies.

Gebruikt u geschikt kookgerei? Zie voor het kiezen van correct kookgerei het deel gebruiksinstructies.

Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte kan er wat stoom uit de opening aan de achterkant verschijnen. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

De ovenventilator maakt geluid

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit.

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer eens op een andere temperatuur te bakken.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Gebruik geen bakvormen of -platen die groter zijn dan 340 mm x 340 mm.

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

De grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treft? Wordt de pan gebruikt op het grilldraagstel en niet op de bodem van het compartiment? Is de grillplaat helemaal tot aan de aanslag teruggeduwd?

Installatie/Het fornuis verplaatsen

Geachte installateur

Wilt de details HIERONDER invullen voordat u met de installatie start?

Uw klant kan dan eenvoudig contact met u opnemen indien er een probleem optreedt dat voortvloeit uit uw installatie.

Dank u

Naam installateur

Bedrijf installateur

Telefoonnummer installateur

Voorschriften

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Multimeter (voor elektrische controle)
- Stalen meetlint
- Kruiskopschroevendraaier
- Luchtbelwaterpas
- Nivelleerwerktuig fornuis (in pakket)

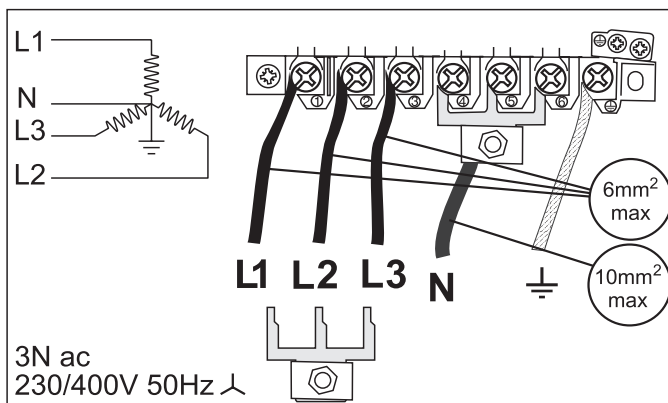
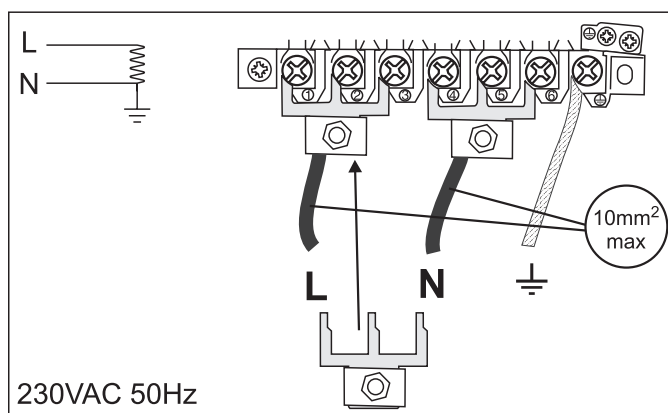
Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een van de rekken van een oven om te controleren of het fornuis waterpas staat.

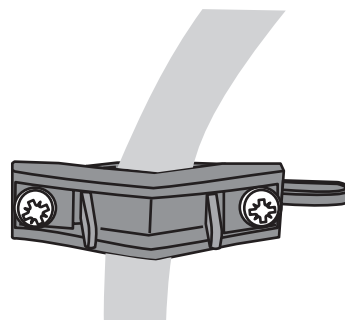
Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, aangezien dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig. Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.



Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten.

Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem



Grill

Doe de grilldeur open. Draai de grillknop aan en controleer of de grill warm wordt.

Ovencontrole

Zet de ovens aan en controleer of ze warm worden.
Zet de ovens uit.

De plint monteren

Draai de 3 schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast.

De deur afstellen

Controleer de ophanging van de deuren. De ovendeuren hebben regelbare scharnieren

Hoek van ovendeur instellen

Het onderste scharnier van de deur kan ingesteld worden zodat u de hoek van de deur kunt wijzigen.

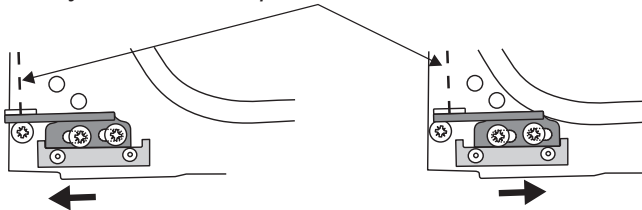
Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier.

Zet de scharnierschroeven weer vast.

Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven



Middellijn van scharnierpen



Ovendeur voor de duidelijkheid weggelaten

Klanten zorg

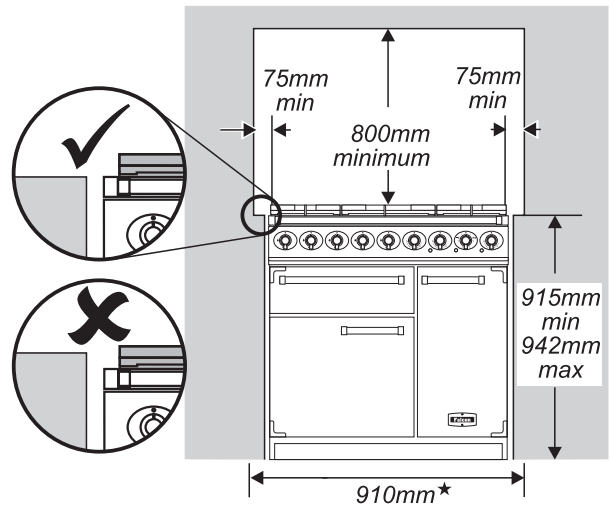
Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.

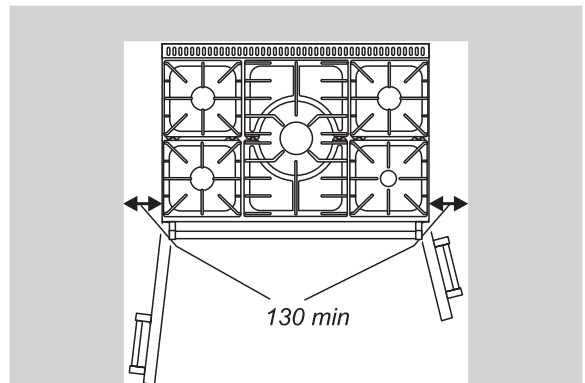
Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.



**openingsbreedte deur - voor hendels is meer nodig, zie hieronder.*



De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanalen van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm. te worden gelaten.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm. te worden gelaten.

Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het

fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 910 mm. te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

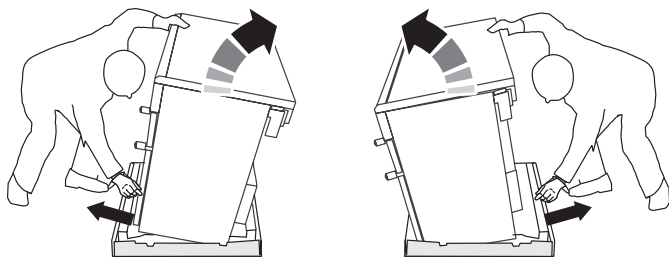
Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak voor de plaats staat waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

Het fornuis verplaatsen

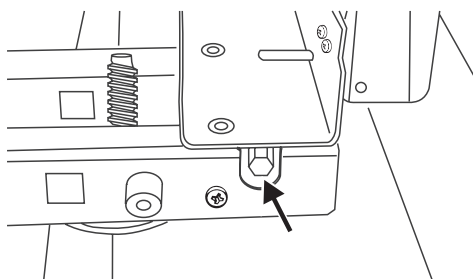
Het fornuis is erg zwaar. Pas goed op. We raden aan dat het fornuis door twee mensen verschoven wordt. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt. U zult de waterpas nodig hebben.

Kantel het fornuis vanaf de achterkant naar voren en verwijder de achterste helft van de polystyreen basisverpakking.

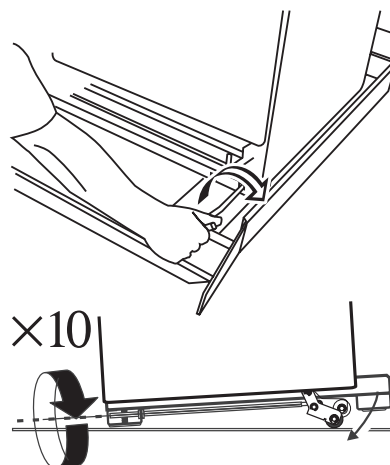


Herhaal vanaf de voorkant en verwijder de voorste helft van de poly-basis.

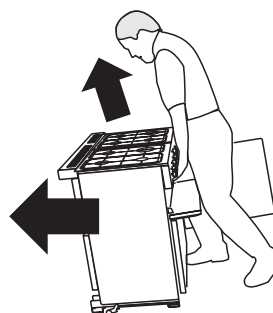
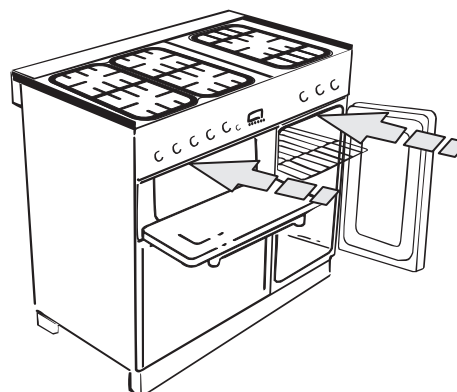
BRENG DE TWEE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT OMLAAG. Leg eerst de waterpas op de hieronder getoonde manier op de zeshoekige stelmoer.



Maak tien complete (360°) draaien met de richting van de wijzers van de klok mee. (Dit betekent de waterpas 20 keer draaien en verwijderen).



Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wiel, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis. Open de deuren van de grill en de grote oven. Pak het fornuis beet onder de afdekrand en til de voorkant van het fornuis op.



Druk het fornuis voorzichtig naar achteren zodat het bijna op de goede plaats staat en u er nog net achter kunt komen. Pas op dat u de stroomkabel niet beschadigt.

Gebruik niet de deurehendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen. Gebruik de kookplaat en bakplaatbak. Verwijder de onderbak.

Technische gegevens

Afmetingen

Algehele hoogte	minimaal 915 mm.	maximaal 942 mm.
Algehele breedte	900 mm. (Zie 'Het fornuis plaatsen')	
Algehele diepte	660 mm. (600 mm. exclusief hendels)	
Ruimte voor bevestiging	Zie 'Het fornuis plaatsen'	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm.	

Aansluitingen

Elektrisch
230 V 50 Hz

inductie haardplaat	Non-Boost	Boost
linker voorzijde	1.40kW	1.80kW
linker achtergedeelte	1.85kW	2.50kW
Centrum	2.30kW	3.20kW
Rechter voorzijde	1.80kW	2.50kW
Rechter achtergedeelte	1.80kW	2.50kW

Nominale waarden

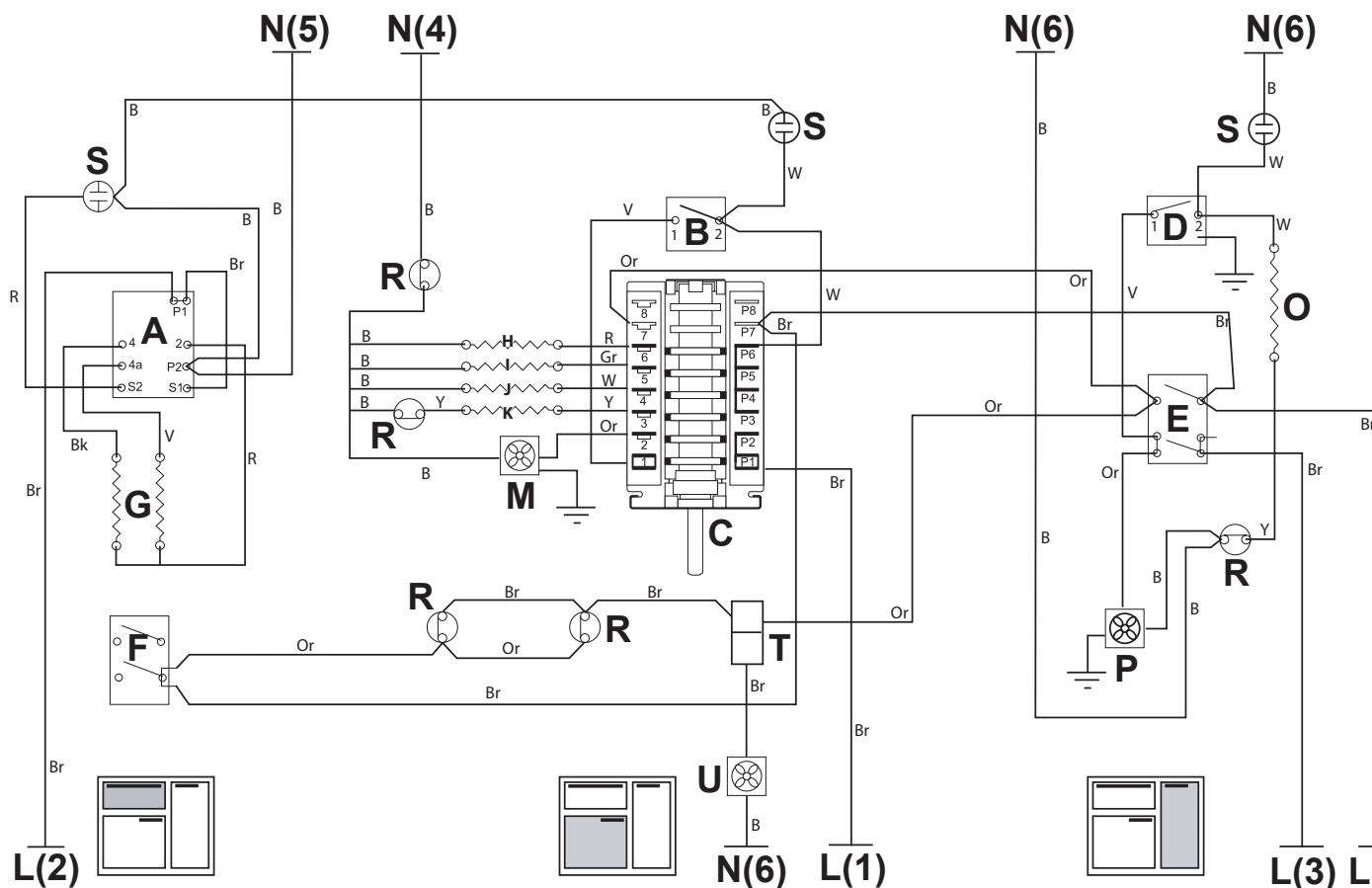
Ovens	Linker multifunctionele oven	Rechter grote oven
Ventilatorelement	2,5 kW	2,5 kW
Bovenelement	1,2 kW	
Bruiningselement	1,15 kW	
Onderste element	1,0 kW	

Grill	2,3 kW
--------------	--------

Ovens	Multifunctionele	De grote oven
	2.5kW	2.5kW
Energie-efficiëntieklasse op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	B	B
Energieverbruik Gebaseerd op normbelasting	0.90kWh	0.95kWh
Netto volume (liter)	62	53
Type	Middelgroot	Middelgroot
Bereidingstijd bij standaardbelasting (minuten)	41 minuten	49 minuten
Bakoppervlak	1400cm ²	790cm ²

Maximum totale elektrische lading bij 230 V - 7,4 kW (gemiddeld totaal inclusief ovenventilator, enz.)

Schakelschema



Falcon 900 De Ovens van de inductie

De verbinding die in schakelschema wordt getoond is voor enige fase. De classificaties zijn voor 230V 50Hz

Sleutel tot schakelschema

- A De energieregelgever van de grill
- B Linker multifunctionele oventhermostaat
- C Multi de functiecontrole van de functieoven
- D De schakelaars van de de controlekraan van Hotplate
- F Rechtse oventhermostaat
- G De elementen van de kieuwl
- H Multi de basiselement van de functieoven
- I Het multi hoogste element van de functieoven (buitenpaar)
- J Multi functieoven die element bruint (binnenpaar)
- K Multi de ventilatorelement van de functieoven
- M de multi ventilator van de functieoven
- O het rechtse element van de ventilatoroven
- P verwijderd
- R Coupe-circuit
- S Neon
- T Het Blok van de verbinding
- U Interne Koelventilator

Colour Code

b	Blue
bk	Black
br	Brown
or	Orange
r	Red
v	Violet
w	White
y	Yellow

Blauw
Zwart
Bruin
Sinaasappel
Rood
Viooltje
Wit
Geel

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

